

BIANCANEVE

PASTRY BIANCANEVE

Azúcar glas resistente a la humedad. No se disuelve con la humedad superficial ni absorbe grasas: conserva su aspecto blanco y pulverulento con el paso del tiempo. Resistente a la congelación. Descubre la versión PLUS, aún más resistente a la humedad.



MODALITÀ D'USO



Decoration

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070404

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Claims

No contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco fluido de sabor dulce para espolvorear decorativamente productos de confitería. Resistente a la ultracongelación.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE está listo para usar. Asegurarse de que los productos para horno a decorar con BIANCANEVE se hayan enfriado bien.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070409

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

INFO**Advantages**

No aplicar antes de la cocción. Ideal para espolvorear productos todavía calientes.

Claims

No contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco fluido de sabor dulce para espolvorear decorativamente productos de confitería, especialmente adecuado para la decoración de productos recién fritos u horneados con una superficie muy rica en aceite, como krafens, dulces rellenos fritos, pastelitos. Resistente a la ultracongelación. Biancaneve HR no debe aplicarse antes de la cocción.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE HR 17 está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070487

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Extraordinary
made simple.



Cereales

INFO

Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

Claims

No contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE NT está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070529

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Cereales

INFO

Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

Claims

No contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco dulce ideal para decorar y espolvorear productos de confitería.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE INDUSTRY NT está listo para usar.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070801

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

INFO

Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

Claims

Con manteca de cacao, no contiene grasas hidrogenadas, sin aromas

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería. BIANCANEVE BC está elaborado con manteca de cacao y no contiene aromas.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE BC está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070803

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

INFO

Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

Claims

Con manteca de cacao, no contiene grasas hidrogenadas

Detalles



Extraordinary
made simple.

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería. BIANCANEVE SP es sin derivados del aceite de palma, hecho con manteca de cacao y sin aromas.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE SP está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070811

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

INFO**Advantages**

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

Claims

No contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE NT está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980052

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Extraordinary
made simple.

Cross-contaminations



Cereales

INFO

Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. BIANCANEVE SUGAR SP es sin derivados del aceite de palma, hecho con manteca de cacao y sin aromas.

Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería. BIANCANEVE SUGAR SP es sin derivados del aceite de palma, hecho con manteca de cacao y sin aromas.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE SUGAR SP está listo para usar.



Extraordinary
made simple.