

# BIANCANEVE

PASTELARIA

BIANCANEVE

Açúcar de confeitiro resistente à umidade. Não se dissolve na umidade da superfície nem absorve gorduras: mantém sua aparência branca e pulverulenta ao longo do tempo. Estável no congelamento. Descubra a versão PLUS, ainda mais resistente à umidade.



## MODALITÀ D'USO



Decoration

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070404

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No allergens declared for this product.

## INFO

### Claims

Sem gorduras hidrogenadas

### Details

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

### Descrizione

pó de fluxo branco com sabor doce, para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria. Resistente ao congelamento.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produto semielaborado de confeitaria.

**Directions for use**

BIANCANEVE está pronto para uso. Certifique-se de que os assados a serem decorados com BIANCANEVE estejam foi bem resfriado.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070409

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Cereals

**INFO****Advantages**

Não aplique antes de cozinhar. Ideal para polvilhar produtos que ainda estão quentes.

**Claims**

Sem gorduras hidrogenadas

**Details**

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

**Descrizione**

pó de fluxo branco com um sabor doce para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria, particularmente adequado para a decoração de produtos frescos fritos ou assados com uma superfície muito rica em óleo, como Krapfen, bomboloni, tortelli. Resistente ao congelamento. Biancaneve HR não deve ser aplicado antes de cozinhar.

**Denomination**

produto semielaborado de confeitaria.

**Directions for use**

BIANCANEVE HR 17 está pronto para uso.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070487

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Extraordinary  
made simple.



## Cereals

### INFO

#### Advantages

Não aplique antes de cozinhar ou em sobremesas que ainda estejam quentes.

#### Claims

Sem gorduras hidrogenadas

#### Details

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

#### Descrizione

pó branco para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria.

#### Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

#### Directions for use

BIANCANEVE NT está pronto para uso.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070529

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



## Cereals

### INFO

#### Advantages

Não aplique antes de cozinhar ou em sobremesas que ainda estejam quentes.

#### Claims

Sem gorduras hidrogenadas

#### Details

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

#### Descrizione

pó branco doce ideal para decorar e polvilhar produtos de confeitaria.

#### Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

#### Directions for use

BIANCANEVE INDUSTRY NT está pronto para uso.



Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070801

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals

## INFO

### Advantages

Não aplique antes de cozinhar ou em sobremesas que ainda estejam quentes.

### Claims

Com manteiga de cacau,sem gorduras hidrogenadas,não contém aromatizantes

### Details

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

### Descrizione

pó branco para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria. BIANCANEVE BC é feita com manteiga de cacau e não contém aromatizantes.

### Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

### Directions for use

BIANCANEVE BC está pronto para uso.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070803

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals

## INFO

### Advantages

Não aplique antes de cozinhar ou em sobremesas que ainda estejam quentes.

### Claims

Com manteiga de cacau,sem gorduras hidrogenadas

### Details



Extraordinary  
made simple.

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

**Descrizione**

pó branco para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria. BIANCANEVE SP é livre de óleo de palma, feita com manteiga de cacau e sem aromatizantes.

**Denomination**

produto semielaborado de confeitaria.

**Directions for use**

BIANCANEVE SP está pronto para uso.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070811

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Cereals

**INFO****Advantages**

Não aplique antes de cozinhar ou em doces que ainda estejam quentes.

**Claims**

Sem gorduras hidrogenadas

**Details**

Pó de açúcar para doces resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. Resistente ao congelamento.

**Descrizione**

pó branco para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria.

**Denomination**

produto semielaborado de confeitaria.

**Directions for use**

BIANCANEVE NT está pronto para uso.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01980052

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Extraordinary  
made simple.

## Cross-contaminations



### Cereals

#### INFO

##### **Details**

Pó de açúcar para sobremesas resistentes à umidade. Não é dissolvido pela umidade da superfície e não absorve substâncias gordurosas, preservando sua aparência branca e empoeirada por muito tempo. BIANCANEVE SUGAR SP é livre de óleo de palma, feito com manteiga de cacau e sem aromatizantes.

##### **Descrizione**

pó branco para polvilhamento decorativo de produtos de confeitaria. BIANCANEVE SUGAR SP é livre de óleo de palma, feito com manteiga de cacau e sem aromatizantes.

##### **Denomination**

produto semielaborado de confeitaria.

##### **Directions for use**

BIANCANEVE SUGAR SP está pronto para uso.



Extraordinary  
made simple.