



Roll Decor H

Használatra kész, ízesített, formázható
tortaburkoló massza



Magyar Zeelandia



Tipp!

A tökéletes felhasználás, formázás érdekében használat előtt mindig dolgozzuk át a masszát! Használatkor dolgozzunk mindig tiszta körülmények között, hogy elkerüljük a massa szennyeződését. A megmaradt masszát mindig csomagoljuk vissza légmentesen a fóliába.

Roll Decor H

Használatra kész, ízesített, formázható tortaburkoló massa

A Roll Decor H kiválóan alkalmas esküvői és alkalmi torták, szeletes sütemények burkolására, hiszen nyújtás után sima tapintású, homogén felületet képez a bevont terméken.

A Roll Decor H használatával gyorsan készíthetünk igényes megjelenésű desszerteket, mert az ebből készült figurák és virágdíszek formázása rendkívül könnyű. Hófehér színének köszönhetően gél vagy por állagú élelmiszerfestékkel élénk vagy pasztellszínek egyaránt elérhetőek. Kiváló eszköz lehet egy tortaművész kezei között.

Előnyei

- Hosszú szavatossági idő
- Jól nyújtható
- Nem tartalmaz tartósítószer
- Minőségi alapanyagokból készül
- Kellemes mandula íze van
- Praktikus kiserelésű (3x2,5kg)

