

Componenti

Ingredienti

Zucchero

Amido di mais

Albumi d'**uovo** in polvere

Correttore di acidità (tartrato monopotassico)

Aroma

Stabilizzante (acido citrico)

Può contenere **grano, latte, frutta a guscio e soia**

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	1685 kJ
	396 kcal
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	97 g
di cui zuccheri	94 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,09 g

Descrizione Prodotto

Brand

Paneangeli

Brand produttore

Cameo

Caratteristiche

All'interno la pratica tasca da pasticciere

Denominazione di vendita

Preparato per decorazioni "Ghiaccia Reale"

Denominazione commerciale di vendita

Ghiaccia reale

Allergeni e stile di vita

Allergeni

Uovo - contiene

Grano, latte, frutta a guscio e soia - può contenere

Marketing

Marketing prodotto

Trasforma il tuo dolce in un capolavoro

Per rendere spettacolare ogni tuo dolce prova la ghiaccia reale Paneangeli: perfetta per torte, biscotti e cupcakes per creare qualsiasi forma di decorazione che la tua fantasia ti suggerisca.

Con la ghiaccia reale si possono creare le decorazioni direttamente sui dolci o su carta forno e posizionarle in un secondo momento sui dolci incollandole con la colla alimentare.

Puoi colorare la ghiaccia con i colori per dolci Paneangeli in gel con i dosaggi indicati in tabella.

Dosaggio per 100 g di ghiaccia reale			
Colore	Acqua	Colorante	Asciugatura
Bianco	12 ml acqua / 6 cucchiaini		45 minuti
Giallo	7,5 ml acqua / 3 cucchiaini	7,5 g di colore	4 ore
Azzurro	7,5 ml acqua / 3 cucchiaini	7,5 g di colore	4 ore
Magenta	9,5 ml acqua / 4 - 5 cucchiaini	4,5 g di colore	4 ore

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Ambiente

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Approvato da Cast alimenti

Consigli d'uso

Setaccia il contenuto della busta in una terrina a sponde alte di piccole dimensioni, aggiungi mescolando 12 ml di acqua a temperatura ambiente, mescola bene e sabati per 2 minuti fino ad

ottenere una massa densa e liscia. Se vuoi aumentare la fluidità aggiungi poche gocce di d'acqua. Poni la ghiaccia nella tasca da pasticciere tagliata in punta e decora. È preferibile non riempire eccessivamente la tasca.

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Scatola

Peso

100 g e

Unità

Grammi

Raccolta differenziata

Astuccio - PAP21 - raccolta CARTA

Busta - C/LDPE90 - raccolta PLASTICA

Sac à poche - LDPE4 - raccolta PLASTICA

Informazioni sul produttore

Indirizzo distributore

Cameo s.p.a.

Via Ugo La Malfa, 60

Un'azienda Dr.Oetker

Sito Web

www.cameo-professional.it