

PÂTE D'AMANDES EXTRA 50 %



Pâte d'amandes de décor.

Seau de 6 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

En fourrage (de chocolat).

Modelage de décor (personnages, feuilles, fleurs...), fruits déguisés, sujets en pâte d'amandes, masquage d'entremets...

MISE EN OEUVRE

Prêt à l'emploi.

AVANTAGES

Idéale en chocolaterie, confiserie.

Facile à travailler.

Peut être colorée, aromatisée et alcoolisée.

Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.