

INFOGRAFÍA

SUCRÉME ICING FROST SABOR NATA



**RENDIMIENTO SUPERIOR
DE HASTA 400%,**
ideal para producciones
de alto volumen (cubre
hasta 4 pasteles por kg
de icing batido).



**DELICIOSO SABOR NATA
CON DULZOR BALANCEADO**
que resalta el sabor
de cada preparación.



**ESTABLE
A TEMPERATURA AMBIENTE,**
para exhibiciones prolongadas
sin necesidad de refrigeración.



**PRESENTACIONES
IMPECABLES
POR MÁS TIEMPO**

gracias a su excelente
consistencia: firme, tersa,
sin porosidad
ni agrietamiento.



**VERSÁTIL
Y FÁCIL DE TRABAJAR,**
para decorar pasteles, cupcakes,
choux, entre otros.



**ACABADO PROFESIONAL
Y BRILLANTE,**

que mejora la presentación
en vitrina y cautiva a la vista.

