

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.

