



**Pasta
di Zucchero**

Pasta di Zucchero

Navzdory svému anglosaskému původu přišel i v Itálii do módy **designový dort**. Teď je již léty prověřený a perfektně doplňuje tradiční cukrářské výrobky.

Designový dort představuje cukrářské umění založené na kreaci tvarů a kombinování barev. Kromě kreativity vyžaduje zručnost, smysl pro estetiku a techniku.

Potahovací

Vytříbená hmota jemné chuti, ne příliš sladká, dokonale podtrhující chuť základního dortu.

Vynikající pružnost umožňuje mimořádně tenké potahování, s minimální vahou použité hmoty.

Jednoduše se natahuje, netrhá se a nevytváří kapičky.

Zajišťuje dokonalý, přesný a ostrý řez.

BÍLÁ



ORANŽOVÁ



ŽLUTÁ



ČERVENÁ



ZELENÁ



RŮŽOVÁ



AZUROVÁ



Doporučení pro použití Potahovací



Hmotu zpracujte rukama, aby změkla



Válečkem hmotu rozválejte



Na dort naneste vrstvu marmelády, aby se zlepšila přilnavost



Hmotu položte na základ a oříznete příslušný tvar

Příležitosti, při nichž přichází ke slovu dorty zdobené cukrovou hmotou, jsou poměrně úzce spojeny s okamžiky, které mají pro zákazníka velký význam jako jsou svatby, narozeniny a promoce. I z tohoto důvodu je nezbytné používat vysoce kvalitní produkty společnosti **Master Martini**. Společnost, která je na světové úrovni, se specializuje na výrobu surovin pro cukrářství a nyní představuje svou novou řadu cukrových hmot nabízených ve dvou verzích: **potahovací a modelovací**.

Modelování

Díky vynikající konzistenci a zpracovatelnosti je ideální pro modelování dekorativních předmětů.

Stabilní a elastická, během zpracování se „nepotí“ a rychle schne.

Díky jednoduchému použití je ideální pro veškeré typy modelování.

BÍLÁ

ORANŽOVÁ

ŽLUTÁ

ČERVENÁ

ZELENÁ

RŮŽOVÁ

AZUROVÁ



Neobsahuje lepek

Neobsahuje mléčné deriváty

Bez ztužených tuků

Doporučení pro použití
Modelování



Hmotu zpracujte rukama,
aby změkla



Tvarujte dle libosti

Pasta di Zucchero



Doporučení pro uskladnění

Cukrovou hmotu po rozbalení ideálně skladujeme zabalenou do potravinářské fólie v hermeticky uzavřené nádobě mimo dosah světla a na suchém místě.

Pro lepší přilnutí cukrové hmoty k piškotu použijte vrstvu šlehačky, marmelády nebo máslového krému.

Balení

	Použití	Druh balení (plát)	Kód	Balení (karton)	Ložení na paletě
Bílá	Modelování	1 kg	AL01AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL01AB		
	Potahování	1 kg	AL01BA		
		2 kg	AL01BB		
Azurová	Modelování	1 kg	AL07AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL07AB		
	Potahování	1 kg	AL07BA		
		2 kg	AL07BB		
Růžová	Modelování	1 kg	AL05AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL05AB		
	Potahování	1 kg	AL05BA		
		2 kg	AL05BB		
Červená	Modelování	1 kg	AL06AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL06AB		
	Potahování	1 kg	AL06BA		
		2 kg	AL06BB		
Zelená	Modelování	1 kg	AL04AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL04AB		
	Potahování	1 kg	AL04BA		
		2 kg	AL04BB		
Oranžová	Modelování	1 kg	AL03AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL03AB		
	Potahování	1 kg	AL03BA		
		2 kg	AL03BB		
Žlutá	Modelování	1 kg	AL02AA	8 kg	576 kg (12 kartonů x 6 vrstev)
		2 kg	AL02AB		
	Potahování	1 kg	AL02BA		
		2 kg	AL02BB		



Via Gardizza, 9/B
48017 Conselice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax +39 0545 989617
info@unigra.it
www.unigra.it

Master Martini CE
spol. s r.o.
Michalská 1/429
110 00 Praha 1
www.mastermartini.cz