



DOUGH FOR COATING AND DECORATION / FONDAN ZA OBLAGANJE I DEKORACIJU

ENGLISH – Used for coating on all types of cakes and Fondan cake decorations. Keeps its shape well after coating on cakes in high humidity (% 80) and heat (50 °C) , no melting, non-sticky structure. No sweating while putting in or taking out of the fridge. Soft, smooth (silky) structure. Less sugar volume considering the sugar dough.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: Take the dough as much as desired, knead by hand heat and give shape. Application temperature should be 20-22°C. To keep the shape of the applied cakes, Marquette and figures, store it in refrigerators without fan at +6 °C.

BOSANSKI –Koristi se za oblaganje svih vrsta torti i kolača te u izradi fondan dekorativnih ukrasa. Održava oblik dugo posle oblaganja torti na velikoj vlažnosti vazduha (80%) i topline (50 °C), bez topljenja i ljepljive strukture. Bez topljenja prilikom stavljanja i vađenja iz frižidera. Mekana, glatka (svilenkasta) struktura. Mali volume šećera s obimom da je šećerna pasta.

ROK TRAJANJA: 2 godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Uzmite šećerne paste koliko je potrebno, mijesite rukom te oblikujte po želji. Temperatura prilikom oblikovanja treba da bude 20-22 °C. Da biste održali željeni oblik torti, figurica i dekoracije čuvajte ga u frižideru bez ventilatora na temperaturi od +6 °C. Držite pakovanje dobro zatvoreno nakon otvaranja.



2015

ASSORTMENTS / IZBOR

- BIJELA DEKOR MASA
- ŽUTA DEKOR MASA
- CRVENA DEKOR MASA
- ORANGE DEKOR MASA
- BRAON DEKOR MASA
- BABY PLAVA DEKOR MASA
- ROZE DEKOR MASA
- BABY PINK DEKOR MASA
- ZELENA DEKOR MASA
- BEŽ DEKOR MASA
- LJUBIČASTA DEKOR MASA
- TWEETY ŽUTA DEKOR MASA
- PLAVA DEKOR MASA
- CRNA DEKOR MASA

PACKAGING / PAKIRANJE

6 kg Bucket / Kanta

1 kg Vrećica



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**