

SCULPTURE

Specialità da montare - 30,2% M.G.

Cartone da 12 x 1 L



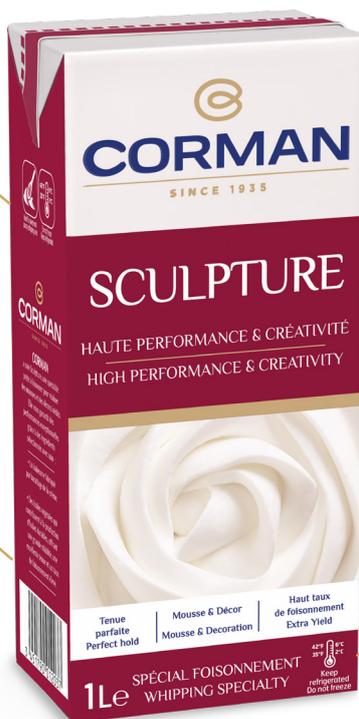
LA SOLUZIONE CHE UNISCE ELEVATE PERFORMANCE AI MIGLIORI RISULTATI DI PASTICCERIA

Tenuta straordinaria

48h a +4°C
5h a temperatura ambiente^(*)

Facile da incorporare

Texture morbida e ariosa



Resa eccezionale quando montata

Elevata resa in volume >3L^(**)

Bel colore bianco

Per decorazioni perfette

Gusto fresco e leggero

Per esaltare i sapori e
ottenere freschezza

(*) Test condotti internamente

(**) Per ogni litro di Sculpture utilizzato, si è ottenuto un overrun medio di oltre 3,4 litri. Test condotti internamente.

MASSIMA AFFIDABILITÀ PER LE TUE CREAZIONI



”
Sculpture garantisce maggiori stabilità e volume, migliorando così la resa finale e la shelf life del prodotto finito. Qualunque sia l'aroma aggiunto, verrà esaltato in tutte le tue creazioni. È davvero un ottimo prodotto!
”

Rony Parijs
Pastry Chef de La Maison de l'Excellence Savencia*



SOLUZIONE MULTIUSO PER PERFORMANCE ECCELLENTI

INGREDIENTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI

69% latticello
prodotto dalla zangolatura
della panna



30% oli vegetali
da produzioni sostenibili (certificate RSPO)



4-1384-21-100-00
Numero di iscrizione attiva

IDEALE PER TUTTE LE APPLICAZIONI DI PASTICCERIA

Facile da incorporare
grazie alla sua texture morbida e ariosa

&

Ideale per le decorazioni
grazie alla sua tenuta eccellente,
al bel colore bianco e al potere scultoreo



www.corman-pro.it

   @cormanitalia

Successa garantita per l'artigiano