



Общество с ограниченной ответственностью
«Сладич-Сибирь»

Россия, 66414, Иркутская обл., г. Иркутск, ул. Тракторная 31, ОГРН 1153850038605,
ИНН 3810060081, р/с 40702810518350007758 в Байкальском банке Сбербанка России
г.Иркутск, к/с 301 0 181 09 000 000 00 607, БИК 042520607
e-mail: shokosib@gmail.com, tel/fax (3952) 488-512

САХАРНАЯ ПАСТА (мастика)



К преимуществам сахарной пасты "САХАРНАЯ ВУАЛЬ" по сравнению с другими сахарными пастами, представленными на Российском рынке относятся ее невысокая цена, ЭКОНОМИЧНОСТЬ в расходе, легкость в работе, безупречный вкус и аромат, возможность окрашивания пищевыми красителями и удобная фасовка по 1 кг. И, наконец, "САХАРНАЯ ВУАЛЬ" не содержит вредных добавок, что позволяет приготавливать из нее "детские торты", которые с удовольствием поедают маленькие сладкоежки!

Способ применения: размять мастику руками до получения мягкой пластичной консистенции (в холодный период можно выдержать мастику в теплом месте для размягчения). Затем, на столе, посыпанном крахмалом, раскатывают пласт нужной толщины, накручивают на скалку и покрывают пластом торт.

Ассортимент мастики "САХАРНАЯ ВУАЛЬ":

белая, красная, голубая, черная, зеленая, желтая, коричневая, розовая, оранжевая, кремовая, фуксия, фиолетовая.

****** Мастику НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ нельзя наносить на коржи, пропитанные сиропом, смазанные кремом, приготовленным на основе растительных сливок, сметаны или йогурта. Мастика при попадании влаги быстро растворяется, поэтому между мастикой и тортом должен находиться "буферный слой". Это может быть: сухой бисквит, марципан, масляный крем, ганаш.**

Перед нанесением мастики торт необходимо поместить в холодильник на 1-2 часа.

Упаковка: Коробка 20 кг (4 ведра по 5 кг). В ведре 5 брикетов по 1 кг.