

DECORARE AL CORNETTO  
E FARCIRE

IDEALE COME  
DECORAZIONE  
DI SUPERFICIE O  
PER LA FARCITURA  
DI TORTE, ECLAIR  
E BIGNÈ

### Modalità di impiego

①



Montare in planetaria  
per 3 min. circa a 20°C

②



Farcire o decorare  
per golose creazioni



Arancia

E03



Bianca

E04



Caffè

E05



Fondente

E06



Limone

E07



Nocciola

E08



Pistacchio

E09



confezioni per cartone  
2 secchielli da 3 KG.

# GLASSA GOLOSA

LA GLASSA  
"CIOCCOLATOSA"  
PIÙ GOLOSA  
DI SEMPRE



Via Luigi Greco, 1 (Z. I.)  
93100 Caltanissetta (CL)

Tel. +39 0934.595632  
Fax +39 0934.595632

info@disiosrl.it  
disiosrl.it





PASTICCERIA  
MODERNA

PASTICCERIA  
CLASSICA

IL SEGRETO  
PER RENDERE  
ULTRA GOLOSA  
OGNI TUA  
CREAZIONE



Senza grassi  
idrogenati



Grande  
scioglievolezza



Asciugamento  
rapido



Temperatura  
di consumo 20 °C

### Modalità di impiego

①



Prelevare dal secchiello  
la quantità desiderata

②



sciogliere a microonde e/o  
bagnomaria a 40 °C circa

③



Glassare come  
di consueto

