

# KOMPLET Kompletino

BIAŁA MASA DO DEKORACJI I POWLEKANIA TORTÓW.  
GOTOWA DO BEZPOŚREDNIEGO UŻYCIA.  
IDEALNA DO FORMOWANIA PRECZYJNYCH Kształtów.



*Zdobretu upieczesz natlebsze!*



# KOMPLET Kompletino

Zalety masy **KOMPLET Kompletino**:

- Gotowa do bezpośredniego użycia
- Doskonale nadaje się do rozwałkowania na cienkie warstwy
- Nie obsycha na tortach
- Tworzy gładką, śnieżnobiałą powierzchnię
- Doskonale łączy się z barwnikami i nośnikami smakowymi
- Nie klei się do rąk i sprzętu podczas obróbki
- Bardzo dobra plastyczność pozwala na pokrywanie tortów o skomplikowanych kształtach
- Nadaje się do modelowania drobnych figurek i delikatnych elewacji, tj. kwiaty, kokardy, koronki itp.
- Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy



## RADA MISTRZA

W PRZYPADKU PRZYGOTOWYWANIA MASY DO POKRYCIA TORTU PODCZAS WAŁKOWANIA PODSYPYWAĆ CUKREM PUDREM.

W PRZYPADKU MODELOWANIA DROBNYCH ELEMENTÓW DO PODSYPYWANIA UŻYĆ MĄKI ZIEMNIACZANEJ.

W CELU PONOWNEGO UPLASTYCZNIENIA DO MASY DODAC NIEWIELKĄ ILOŚĆ TWARDEGO BIAŁEGO TŁUSZCZU, np. KOMPLET Sonetta.



Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97  
www.komplet.com



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101  
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

*Zabreda ubieciesz najlepsze!*