

Neu!

Marzipan Rübli (Möhrchen)

Handarbeit | Glutenfrei | Natürliche Farbstoffe



Art. Nr.: **P20197**

VPE: **135 St.**

Höhe: **35x15x10 mm**

Gewicht: **0,53 kg**

Rollfondant „Bianco“

Icing Fondant in Top-Qualität

- Icing-Fondant „Bianco“ lässt sich sehr gut verarbeiten.
- Sehr elastisch, damit er nicht reißt.
- Nicht zu weich und dadurch auch zum Modellieren bestens geeignet.
- Schöne Weiße Farbe, die sich bestens färben oder auch aromatisieren lässt.
- Neutral im Geschmack.



VPE: 5 kg im wiederverschließbaren Eimer

Art. Nr.: **CC-E1104**



Marzipanrosen - Hergestellt aus deutschem Qualitätsmarzipan

Sonderfarben und -größen auf Anfrage möglich!

Handarbeit | Glutenfrei | Natürliche Farbstoffe

- Klein (ca. 25 mm) VPE: 42 St.



Art.Nr.: **31700**



Art.Nr.: **31701**



Art.Nr.: **31702**



Art.Nr.: **31703**



Art.Nr.: **31704**



Art.Nr.: **31705**

- Mittel (ca. 35 mm) VPE: 24 St.



Art.Nr.: **31800**



Art.Nr.: **31801**



Art.Nr.: **31802**



Art.Nr.: **31803**



Art.Nr.: **31804**



Art.Nr.: **31805**



Art.Nr.: **31808**



Art.Nr.: **31809**

Marzipanblätter



Klein | 3 x 2,5 cm | VPE: 120

Art. Nr.: **31850**



Groß | 4,5 x 3 cm | VPE: 60

Art. Nr.: **31851**

- Groß (ca. 45 mm) VPE: 12 St.



Art.Nr.: **31900**



Art.Nr.: **31901**



Art.Nr.: **31902**



Art.Nr.: **31903**



Art.Nr.: **31904**



Art.Nr.: **31905**