



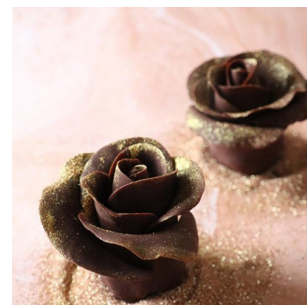
0309491740

Pâte de modelage au chocolat intense 250g

- Pour modelage et couverture
- Sans gluten et sans huile de palme
- Fabriquée en France

ScrapCooking®

Scrapcooking



Une pâte à modeler au chocolat vraiment gourmande

La **pâte de modelage au chocolat intense 250 g ScrapCooking** permet de réaliser des décors aussi beaux que gourmands. Avec **12 % de cacao en poudre**, elle offre une véritable saveur cacaotée tout en conservant une texture souple et facile à travailler. Utilisez-la pour modeler vos décorations ou recouvrir vos gâteaux, layer cakes et entremets.

Les avantages de la pâte chocolat intense

- Goût intense avec 12 % de cacao.
- Souple et facile à modeler.
- Idéale pour décorer et recouvrir.
- Adaptée aux décors détaillés.
- Sans gluten.
- Sans huile de palme.
- Fabriquée en France.

Modelez des décors aussi beaux que bons

Figurines, formes découpées, petits ornements ou décors en relief : cette pâte au cacao se travaille facilement pour personnaliser vos pâtisseries. Sa texture malléable permet aussi de l'étaler afin de **recouvrir entièrement un gâteau** et d'obtenir une finition soignée.

Avant de commencer, pétrissez simplement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne suffisamment souple. Son goût intense de cacao en fait une alternative particulièrement gourmande aux pâtes de décoration classiques.

Ingrédients et valeurs nutritionnelles

Ingrédients : sucre, cacao en poudre (12 %) (UE / non UE), sirop de glucose, eau, graisse végétale (huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol), amidon de pomme de terre, humectant : E422, amidon de maïs, épaississants : E466, E413, E412, E415 ; correcteur d'acidité : E330, conservateur : E202.

Sans gluten. Sans huile de palme.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Énergie : 1677 kJ / 398 kcal
- Matières grasses : 7,8 g
- Dont acides gras saturés : 5,1 g
- Glucides : 76 g
- Dont sucres : 68 g
- Protéines : 2,8 g
- Sel : 0,16 g

Comment conserver votre pâte à modeler ?

Conservez-la dans un **endroit sec et frais, à l'abri de la lumière**. Une fois le sachet ouvert, enveloppez soigneusement la pâte restante dans du film alimentaire puis placez-la dans une boîte hermétique pour préserver sa souplesse.

La couleur peut légèrement varier d'un produit à l'autre. La fiche technique indique une **DDM initiale de 14 mois**.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	250 g
-------	-------