



# Plastyczne masy cukrowe Wonder Paste, Wonder Asia i Model Past

Od ponad roku w stałej ofercie firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji można znaleźć wysokiej jakości plastyczne masy cukrowe Wonder Paste i Model Past. Od grudnia do tej oferty dołączyła nowa masa WonderAsia. Każda z tych mas ma swoje ściśle określone przeznaczenie i zastosowanie.



**Wonder Paste** – wspaniała, miękka masa cukrowa, doskonale już znana polskim cukiernikom, przeznaczona jest do obkładania tortów. Bardzo elastyczna, idealnie nadaje się do obkładania nawet skomplikowanych kształtów tortów. Bardzo dobra w smaku. Pakowana w wygodne w użyciu, szczelne opakowania kilogramowe.



**Wonder Asia** – nowa, wspaniała, ultra miękka masa cukrowa przeznaczona do wykonywania delikatnych dekoracji i kwiatów. Bardzo rozciągliwa, wyjątkowo miękka i elastyczna, idealnie nadaje się do ręcznego wykonywania bukietów kwiatów i innych delikatnych dekoracji wymagających bardzo cienkiego rozwałkowania masy. Pakowana w wygodne w użyciu, szczelne opakowania kilogramowe.



**Model Past** – doskonała, sztywna masa cukrowa do modelowania figurek, dekoracji, ozdób, falbanek, koronek i kwiatów. Miękka podczas pracy, doskonale "zapamiętuje" nadany jej kształt. Nie wysycha i nie twardnieje, mimo że dekoracje wykonane z Model Past idealnie i trwale zachowują nadany im kształt. Doskonała do wykonywania figurek !!! Pakowana w wygodne w użyciu, szczelne opakowania kilogramowe.

**UWAGA** – w ofercie grudniowej wszystkie masy dostępne w specjalnej promocyjnej ofercie. Więcej szczegółów w ulotce ZIMA 2011/2012.

**W zimowej ofercie znajdziecie Państwo także wyjątkowo szeroką gamę całkowicie nowych wzorów świątecznych dekoracji czekoladowych z firmy PAN. Polecamy!**

Jeżeli nie dostaliście jeszcze Państwo naszej zimowej oferty prosimy o pilny kontakt telefoniczny 61 661 36 36.

