



Pressemitteilung

Klagenfurt, 16.05.2017

Massa Ticino macht den Unterschied

Wenn Sie Torten backen wollen, brauchen Sie Massa Ticino. Lesen Sie warum.

Klagenfurt, 16.Mai.2017 - [DPR] Massa Ticino ist im Bereich Zucker seit vielen Jahren zu Hause und man kann sagen, ohne diesem Produkt vieles schwerer zu backen wäre. Wenn es nicht bereits erfunden wäre, hätte man es heute erfinden müssen. Mit Massa Ticino steigen Sie in neue Dimensionen der Kreativität auf, wenn es um Zuckerspezialitäten geht, wie beispielsweise einen Kuchen glasieren, Torten mit Zuckerfiguren dekorieren, die Torten mit Dekormasse zu überziehen. Massa Ticino ist in diesem Bereich das perfekte Produkt für alle Tortenbäcker. Einst wurde die weisse Dekormasse in der Schweiz erfunden. Massa Ticino konnte sich schnell als Alternative zum Marzipan und als nützlicher Helfer für Bäcker und Konditoren entwickeln. Dank der unerreichten Eigenschaften beim Einschlagen, Einfärben und Aromatisieren von Festtagstorten und zum Modellieren von Dekorationen wurde Massa Ticino in kürzester Zeit zum Exportschlager. Und dank der überlegenen Geschmeidigkeit und Elastizität wird Massa Ticino die Hitliste der Zuckerbäcker noch lange anführen.

Es ist für wärmere Verhältnisse gut geeignet. Der Überzug fängt nicht an zu schwitzen und schmilzt nicht davon. Massa Ticino ist sehr leicht zu verarbeiten. Er ist ganz schnell weichgeknetet und eignet sich hervorragend zum Überziehen von Torten, aber auch zum Modellieren von Figuren bis hin zu ganz kleinen Dekoelementen, ist elastischer als die meisten anderen Zuckerpasten. Dünn ausgerollt trocknet der Rollfondant auch schnell. Die Marzipan Alternative kann mit Lebensmittelfarbe (am besten Pastenfarbe) eingefärbt und, oder aromatisiert werden. Vom Geschmack her kann man sagen, dass es nicht zu süß ist, mit leichtem Vanillearoma - kein Essigaroma wie bei anderen Produkten. Der Rollfondant ist rein pflanzlich, somit für Vegetarier sehr gut geeignet. Massa Ticino ist laktosefrei und glutenfrei.

Jetzt kann also nichts mehr schief gehen. Besorgen Sie sich Ihren Rollfondant für Ihre Hochzeitstorte oder Geburtstagstorte, dekorieren alles, entweder mit Zuckerfiguren oder Schriftzug, Kerzen, und überraschen Ihre Liebsten.

Noch ein Tipp fürs Benutzen von Massa Ticino: die Arbeitsplatte und der Ausrollstab sollten nur mit wenig Bäckerstärke bestäubt werden.

weiterführender Link: <http://www.zehrer.at/Massa-Ticino-Rollfondant>

Pressekontakt:

Dominikus Zehrer GmbH
Konditorei und Patisserie seit 1763
Alter Platz 7
A-9020
Klagenfurt

Tel: 0043463512512
Fax: 004346355051
Mail: office@zehrer.at

Firmenportrait:

Auf Zehrer finden Sie alles zum Backen: Backformen, Rollfondant, Massa Ticino, Ausstechformen,

Hohlkörper, Hohlkugeln sowie Kuvertüre. Aber auch zur Tortendekoration lässt sich einiges finden, so dass der Geburtstag oder Hochzeit mit einer prachtvollen Torte ausgestattet werden kann. Daneben finden Sie auch viele Kerzen, u.a. Taufkerzen, Geburtstagskerzen, Trauerkerzen und Grabkerzen.

Pressemitteilung von: Zehrer GmbH

Autor: Lars Heinemann