

**Dahlia Black Flower & Modelling Paste/ Noir dahlia Pâte pour fleurs et décorations/ Dalia zwart Pasta voor het maken van bloemen en modelleren van figuren/ Dahlenschwarz Blüten- und Modellierpaste**

**(EN) Ingredients:** Sugar, Glucose syrup, Water, Colour: E153, Stabilisers: E413, E415, Palm oil, Preservative: E202, Humectant: E422.  
Allergy Advice: Made in a factory that handles nuts.

**(FR) Ingrediënten:** Sucre, sirop de glucose, eau, colorant : E153, stabilisants : E413, E415, huile de palme, conservateur : E202, humectant : E422.  
Produit élaboré dans un atelier qui utilise des fruits à coque.

**(NL) Ingrediënten:** Suiker, glucosesiroop, water, kleur: E153, stabilisatoren: E413, E415, palmolie, bewaarmiddel: E202, bevchtigingsmiddel: E422.  
Vervaardigd in een fabriek waar noten worden verwerkt.

**(DE) Zutaten:** Zucker, Glukosesirup, Wasser, Farbe: E153, Stabilisatoren: E413, E415, Palmöl, Konservierungsmittel: E202, Feuchtigkeitsmittel: E422.  
Hergestellt in einer Fabrik, die auch Nüsse verarbeitet.

Best before end/ À consommer de préférence avant fin/ Ten minste houdbaar tot eind/ Mindestens haltbar bis:

80445

 250g e



PULL

55mm

90mm

43mm

55mm

43mm

55mm

**How to use:** Cut off amount of paste required, and knead to soften. It is now ready to roll, shape or model into flowers or figures. Use with moulds, cutters, embossers and formers to create perfect results.  
**Hints & tips:** Finished flowers or models should be stored in a cool dry place, away from moisture. If you are assembling decorations, leave them to dry for 24hrs. For other hints and expert advice on usage, please visit [renshawbaking.com](http://renshawbaking.com).

**Mode d'utilisation :** Découper la quantité de pâte désirée et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple. Rouler, façonnner ou modeler en forme de fleur ou au gré de vos envies. Travailler avec des moules, des couteaux, des estampes et des emporte-pièces pour obtenir un résultat parfait.

**Trucs et astuces :** Une fois terminées, les fleurs et les décorations doivent être conservées dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Si vous devez assembler des décorations, laissez-les sécher préalablement pendant 24 heures. Pour plus d'astuces et de conseils d'experts concernant l'utilisation de ce produit, visitez [renshawbaking.com](http://renshawbaking.com).

**Gebruiksaanwijzing:** Snij de gewenste hoeveelheid pasta af en kneed tot de pasta zacht wordt. De pasta kan nu worden uitgerold, gevormd of gemaakte worden tot bloemen of figuren. Er kan gebruik gemaakt worden van snij-, uitdruk-, stempel- en gietvormen om het perfecte resultaat te creëren.

**Hints en tips:** Afgewerkte bloemen of figuren moeten op een koele en droge plaats worden bewaard, verwijderd van vocht. Als u decoraties monteert, laat ze dan gedurende 24 uur drogen. Ga naar [renshawbaking.com](http://renshawbaking.com) voor meer hints en advies van deskundigen over het gebruik van de pasta.

**Anwendung:** Gewünschte Menge Paste abschneiden und kneten, bis sie geschmeidig wird. Nun kann die Paste ausgerollt, geformt oder in Blumen oder Figuren modelliert werden. Perfekte Ergebnisse erreichen Sie mit Backformen, Cuttern, Ausstechformen und Formen.  
**Hinweise & Tipps:** Fertige Blumen und Figuren sollten kühl, trocken und vor Feuchtigkeit geschützt gelagert werden. Wenn Sie Dekorationen herstellen, lassen Sie sie 24 Stunden lang trocknen. Mehr Hinweise und Expertentipps zu der Anwendung erhalten Sie unter [renshawbaking.com](http://renshawbaking.com)

**Nutritional information**

Typical values per 100g
Energy 1552kJ/365kcal
Fat 0.3g
Of which saturates 0.1g
Carbohydrates 90.3g
Of which sugars 90.1g
Protein 0.0g
Salt 0.0g

**Storage Instructions**

Store in a cool, dry place. Do not refrigerate or freeze. Once opened, wrap paste in cling film, and place inside an air tight container to prevent drying out.

**Conditions de conservation**

Conserver dans un endroit frais et sec. Ne pas mettre au réfrigérateur ni au congélateur. Après ouverture, envelopper la pâte dans du film alimentaire et la placer dans une boîte hermétique pour éviter qu'elle ne se dessèche.

**Informations nutritionnelles**

Valeurs types pour 100 g
Énergie 1552kJ/365kcal
Lipides 0.3g
Dont acides gras saturés 0.1g
Glucides 90.3g
Dont sucres 90.1g
Protéines 0.0g
Sel 0.0g

**Bewaringsinformatie**

Koel en droog bewaren. Niet in de koelkast of diepvriezer bewaren. Eenmaal dat de pasta is geopend, in vershoudfolie verpakken en in een luchtdichte doos bewaren om uitdrogen te voorkomen.

**Nährwertangaben**

Typische Werte pro 100g
Brennwert 1552kJ/365kcal
Fette 0,3g
Davon gesättigte Fettsäuren 0,1g
Kohlenhydrate 90,3g
Davon Zucker 90,1g
Eiweiß 0,0g
Salz 0,0g

**Lagerungshinweise**

Kühl und trocken lagern. Nicht in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler stellen. Paste nach dem Öffnen in Frischhaltefolie wickeln und in eine luftdichte Dose packen, damit sie nicht austrocknet.

90mm