

# TRIM

## PASTRY

### OTHER GELATO AND PASTRY COADJUVANTS

Thickener for puree, pulp, juice made from tomato or fruit. Very easy to use: it can be dissolved with no heating required. Thanks to its special formulation, this product is able to avoid liquid oozing out (syneresis) and water evaporation during baking.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

## INFO

### Beschreibung

Kaltlösliches Verdickungsmittel für Pürees, Fruchtfleisch und Tomaten- und Fruchtsäfte. TRIM ist einfach und praktisch in der Anwendung; es verdickt und stabilisiert Pürees, Fruchtfleisch und Säfte aus Tomaten und Obst. Verhindert die Synerese und die Verdunstung von Feuchtigkeit beim Kochen. TRIM ist auch gefrierbeständig.

### Denomination

Halbfertigprodukt für Backwaren und Süßwaren.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

Für Pizzen und Mini-Pizzen:

Tomatenmark\_\_\_\_\_ 1000 g

TRIM\_\_\_\_\_ 30/50 g

Salz\_\_\_\_\_ nach Belieben

TRIM und Salz direkt mit dem Tomatenmark vermischen. Die Dosierung kann je nach Konsistenz des verwendeten Fruchtfleisches variieren.

Das Tomatenmark mit einem Spritzbeutel anrichten.

Für Pürees und Fruchtsäfte beträgt die empfohlene Dosierung 3-5 %.



Extraordinary  
made simple.