

FLEX

PASTRY FLEX

Bakery mix in paste form made of lard emulsified with water and sugar. Ready-to-use, it can be directly combined to leavened dough.



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 01100163

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

INFO

Beschreibung

Leicht gesüßte, halbfüssige, weiße Masse aus einer Emulsion aus Wasser, Schmalz und Zucker.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Backwarenherstellung. Emulgiertes Schmalz für Lebensmittel.

Directions for use

FLEX' ist gebrauchsfertig und kann direkt in Hefeteige eingearbeitet werden.

Wenn das Endprodukt als „Schmalzbrot“ bezeichnet werden soll, empfehlen wir eine Mindestmenge von 3,7 kg FLEX pro 100 kg Mehl, um die geltenden Vorschriften zu erfüllen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.