

IRIS

PASTRY OTHER FATS

Bakery mix in paste form mainly made of emulsified lard. 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 01100164

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

INFO

Beschreibung

Halbfeste weiße Masse aus einer Emulsion aus Wasser und Schweineschmalz.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Backwarenherstellung. Emulgiertes Schmalz für Lebensmittel.

Directions for use

IRIS ist gebrauchsfertig und kann direkt in Hefeteige eingearbeitet werden.

Wenn das Endprodukt als „Brot mit Schweineschmalzzusatz“ bezeichnet werden soll, wird eine Mindestmenge von 5,4 kg IRIS pro 100 kg Mehl empfohlen, um die geltenden Vorschriften (D.P.R. 30. November 1998, Nr. 502).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.