

PIF POF

PASTRY VEG CREAM (PANNA VEGETALE)

Liquid mixture to make vegetable cream, perfect to decorate cakes, chilled desserts and ice cream. It is an excellent substitute for classic liquid cream: it's easier to whip it and it proves to have longer stability. PIF-POF is a long-life U.H.T. product and it is already sugared.



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 01990115

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Beschreibung

Flüssige Zubereitung zum Aufschlagen für die Herstellung von „pflanzlicher Sahne“. Das Produkt ist bereits gezuckert und lang haltbar (UHT).

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren und Eiscreme.

Directions for use

PIF-POF eignet sich ideal zum Dekorieren von Torten, Parfaits und Eiscreme als Ersatz für Sahne, da es leichter aufgeschlagen werden kann und länger haltbar ist.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PIF POF ist gebrauchsfertig, da es bereits gezuckert ist.

PIF-POF muss im Kühlschrank auf eine Temperatur von 2-6 °C gebracht werden und kann dann in einer Küchenmaschine, einem Schneebesen, einem Eierquirl oder einem Mixer aufgeschlagen werden. Das aufgeschlagene Produkt kann nach Belieben mit Puddingcreme, Haselnusspaste, Kakao usw. aromatisiert werden.

Wenn mit PIF-POF dekorierte Produkte in belüfteten Kühlschränken oder Gefrierschränken aufbewahrt werden sollen, empfiehlt es sich, sie vor übermäßiger Austrocknung zu schützen.

Wenn Sie ein weicheres und leichteres Produkt wünschen, empfehlen wir, 10-15 % kalte Milch hinzuzufügen.



Extraordinary
made simple.