

# FLOMIX

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Powder mix with no hydrogenated fats, perfect to create Florentine, nut brittle and many other delicious pastry recipes.



## 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 01990544

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei

## INFO

### Beschreibung

Hellgelbes Pulver mit süßem Geschmack zur Zubereitung von Florentiner Quadrate und Knuspergebäck. Enthält keine gehärteten pflanzlichen Fette.

### Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Grundrezept für ein Backblech 60 x 40 cm

FLOMIX 600 g

Mandelscheiben 300 g

FLOMIX und Mandeln trocken vermischen, dann die Mischung direkt in die entsprechenden Ringe oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 200°C 7-10 Minuten backen.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990547

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei

## INFO

### Beschreibung

Hellgelbes Pulver mit süßem Geschmack zur Zubereitung von Florentiner Quadrate und Knuspergebäck. Enthält keine gehärteten pflanzlichen Fette.

### Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

### Directions for use

Grundrezept für ein Backblech 60 x 40 cm

FLOMIX 600 g

Mandelscheiben 300 g

FLOMIX und Mandeln trocken vermischen, dann die Mischung direkt in die entsprechenden Ringe oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 200°C 7-10 Minuten backen.



Extraordinary  
made simple.