

PANNA FIT

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Useful mix to make whipped cream stable, firmer and easy to dress, with no risk of early deflation and syneresis.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Stabilisatorpulver für Schlagsahne. Durch die Zugabe von PANNA FIT zur Sahne erhält man ein Produkt, das lange haltbar und leicht zu verarbeiten ist, ohne dass es zu einem Zusammenfallen oder zur Synerese kommt.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosierung für Küchenmaschine

Sahne _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 80 g

Dosierung für automatischen Sahneaufschäumer

Sahne _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 40 g

Fügen Sie PANNA FIT zur flüssigen Sahne hinzu, ohne die Zeit und das Verfahren zum Aufschlagen zu ändern.

Durch die Zugabe von PANNA FIT zur Sahne erhält man ein ausreichend gesüßtes Produkt. Wenn Sie eine süßere Sahne wünschen, empfehlen wir die Zugabe von 20-30 g Zucker.



Extraordinary
made simple.