

# VIS

## PASTRY

### OTHER GELATO AND PASTRY COADJUVANTS

White translucent paste made from a mixture of saturated monoglycerides. It is an important adjuvant for pastry baked goods and it will help them keep the right moisture.



## 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 01100065

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Description

emulsione di monogliceridi saturi con l'aspetto di pasta bianca traslucida di consistenza morbida.

### Denomination

coadiuvante per pasticceria da forno. Prodotto semilavorato.

### Directions for use

aggiungere direttamente all'impasto in ragione del 2 % sul peso della farina.

Richiudere la confezione dopo ogni prelievo.



Extraordinary  
made simple.