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.