HONEYFILL

PASTRY HONEYFILL

Bake-stable and freeze-stable honey creamy filling. Ready-to-use and highly versatile, useful for before-baking filling of your pastry products.



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 01030466

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
crema al miele resistente alla cottura ed al congelamento, per la farcitura di prodotti dolciari. HONEYFILL è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria.

Denomination
semilavorato per prodotti da forno fini.

Directions for use
HONEYFILL é pronto all'uso ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura prima della cottura.
La struttura del prodotto ne consente l'utilizzo diretto tramite sacchetti con adeguata bocchetta o tramite dosatori meccanici. Si raccomanda di non procedere mai a trattamenti preliminari come la mescolazione o lo sbattimento in planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.