

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 è pronto all'uso ed è 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

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.



Extraordinary
made simple.