

IRIS

PASTRY OTHER FATS

Bakery mix in paste form mainly made of emulsified lard. Ready-to-use, it can be directly combined to leavened dough.



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 01100164

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

INFO

Description

massa semisolida bianca costituita dall'emulsione di acqua e strutto.

Denomination

semilavorato per panificazione. Strutto emulsionato per uso alimentare.

Directions for use

IRIS è pronto all'uso e può essere incorporato direttamente agli impasti lievitati.

Se il prodotto finito deve essere denominato "pane con aggiunta di strutto" si consiglia la dose minima di 5.4 kg di IRIS per 100 kg di farina per ottemperare alla normativa vigente (D.P.R. 30 nov.1998, n°502).

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**