

# RECORTAR

## PASTELES

OTROS INGREDIENTES ADYUVANTES PARA HELADOS Y PASTELERÍA

Esesante para purés, pulpa y zumos de tomate o fruta. Muy fácil de usar: se disuelve sin necesidad de calentar. Gracias a su fórmula especial, evita la pérdida de líquido (sinéresis) y la evaporación del agua durante la cocción.



## 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 01070463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

## INFO

### Descripción

espesante soluble en frío para purés, pulpas y zumos de tomate y fruta. TRIM es de uso sencillo y práctico; espesa y estabiliza purés, pulpas y zumos de tomate y fruta. Evita la sinéresis y la evaporación de la humedad durante la cocción. TRIM también es resistente a la ultracongelación.

### Denomination

semielaborado para productos para horno y de confitería.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

para pizzas y pizzas pequeñas:

Pulpa de tomate \_\_\_\_\_ 1000 g

TRIM \_\_\_\_\_ 30/50 g

Sal \_\_\_\_\_ al gusto

Mezclar TRIM y sal directamente con la pulpa de tomate. La dosis puede variar en función de la densidad de la pulpa utilizada.

Aplicar la pulpa de tomate con una manga pastelera.

Para purés y zumos de frutas, la dosis recomendada es del 3-5 %.



Extraordinary  
made simple.