TRIM

PASTELES

OTROS INGREDIENTES ADYUVANTES PARA HELADOS Y PASTELERÍA

Espesante 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.

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 %.