

VIS

PASTELES

OTROS INGREDIENTES ADYUVANTES PARA HELADOS Y PASTERÍA

Pasta blanca translúcida elaborada a partir de una mezcla de monoglicéridos saturados. Es un importante coadyuvante para productos de pastelería y repostería, ya que ayuda a mantener la humedad adecuada.



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 01100065

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

Descrizione

emulsión de monoglicéridos saturados con aspecto de masa blanca translúcida de consistencia blanda.

Denomination

aditivo para productos de pastelería horneados. Producto semielaborado.

Directions for use

añadir directamente a la masa a razón del 2 % del peso de la harina.

Cerrar el envase después de cada saque.



Extraordinary
made simple.