

IRIS

PASTELES

OTRAS GRASAS

Mezcla para panadería en forma de pasta, elaborada principalmente con manteca emulsionada. Lista para usar, se puede incorporar directamente a la masa fermentada.



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



La

INFO

Descripción

masa semisólida blanca constituida por la emulsión de agua y manteca de cerdo.

Denomination

semielaborado para panificación. Manteca de cerdo emulsionada para uso alimentario.

Directions for use

IRIS está listo para usar y se puede incorporar directamente a las masas fermentadas.

Si el producto terminado debe denominarse «pan con adición de manteca de cerdo», se recomienda la dosis mínima de 5,4 kg de IRIS por 100 kg de harina para cumplir con la legislación vigente (Decreto Presidencial de 30 de

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

noviembre de 1998 n.º 502).



Extraordinary
made simple.