PIF POF

PASTELES CREMA VEGETAL (PANNA VEGETALE)

Mezcla líquida para preparar crema vegetal, ideal para decorar pasteles, postres fríos y helados. Es un excelente sustituto de la crema líquida tradicional: se monta con mayor facilidad y tiene una mayor estabilidad. PIF-POF es un producto UHT de larga duración y ya viene azucarado.



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 01990115

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Leche

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descripción
preparado líquido para montar para la producción de«nata vegetal». El producto ya está azucarado yes de larga duración UHT

Denomination
semielaborado para productos de confitería y helados.

Directions for use
PIF POF es ideal para la decoración de pasteles, semifríos y helados en sustitución de la nata, con respecto a la cual se monta con mayor facilidad y presenta una estabilidad más larga.
PIF POF está listo para usar, debido a que ya está azucarado.
PIF POF debe colocarse en el refrigerador hasta alcanzar una temperatura de 2-6 °C y, por lo tanto, puede montarse en batidoras planetarias, montadoras de nata, batidores de huevos o licuadoras. El producto montado se puede aromatizar a voluntad con crema pastelera, pasta de avellanas, cacao, etc.
Si los productos decorados con PIF POF deben almacenarse en refrigeradores de tipo ventilado o en congeladores, se recomienda protegerlos de un secado excesivo.
Si se desea obtener un producto más suave y ligero, se recomienda añadir el 10-15 % de leche fría.