

# FLOMIX

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Mezcla en polvo sin grasas hidrogenadas, perfecta para crear galletas florentinas, turrón de nueces y muchas otras deliciosas recetas de repostería.



## 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 01990544

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos

## INFO

### Descripción

polvo blanco pajizo de sabor dulce para la preparación de los dulces hojaldrados «florentine» y crujientes. No contiene grasas vegetales hidrogenadas.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

receta básica para una bandeja de 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Almendras loncheadas 300 g

Mezclar en seco FLOMIX y las almendras, luego distribuir la mezcla directamente en los anillos correspondientes o en una bandeja con papel para hornear. Cocinar a 200 °C durante 7-10 minutos.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990547

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos

## INFO

### Descripción

polvo blanco pajizo de sabor dulce para la preparación de los dulces hojaldrados «fiorentine» y crujientes. No contiene grasas vegetales hidrogenadas.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

receta básica para una bandeja de 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Almendras loncheadas 300 g

Mezclar en seco FLOMIX y las almendras, luego distribuir la mezcla directamente en los anillos correspondientes o en una bandeja con papel para hornear. Cocinar a 200 °C durante 7-10 minutos.



Extraordinary  
made simple.