

PANNA FIT

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Mezcla útil para conseguir una nata montada estable, más firme y fácil de decorar, sin riesgo de que se desinflen prematuramente ni de que se produzca sinéresis.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Descripción

estabilizador en polvo para nata montada. La adición de PANNA FIT a la nata permite obtener un producto estable en el tiempo, fácilmente manejable, evitando riesgos de recaídas y de sinéresis.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

Dosis para batidora planetaria

Nata _____ 1 kg

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

PANNA FIT _____ 80 g

Dosis para montadora de nata automática

Nata _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 40 g

Añadir PANNA FIT a la nata líquida manteniendo inalterado el tiempo y el procedimiento de batido.

La adición de PANNA FIT a la nata permite obtener un producto suficientemente azucarado; en caso de que se desee una nata dulce, recomendamos la adición de 20-30 g de azúcar.



**Extraordinary
made simple.**