

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

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 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 y fácilmente manejable, evitando riesgos de recaídas y de sinéresis.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosis para batidora planetaria

Nata _____ 1 kg

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 más dulce, recomendamos la adición de 20-30 g de azúcar.



Extraordinary
made simple.