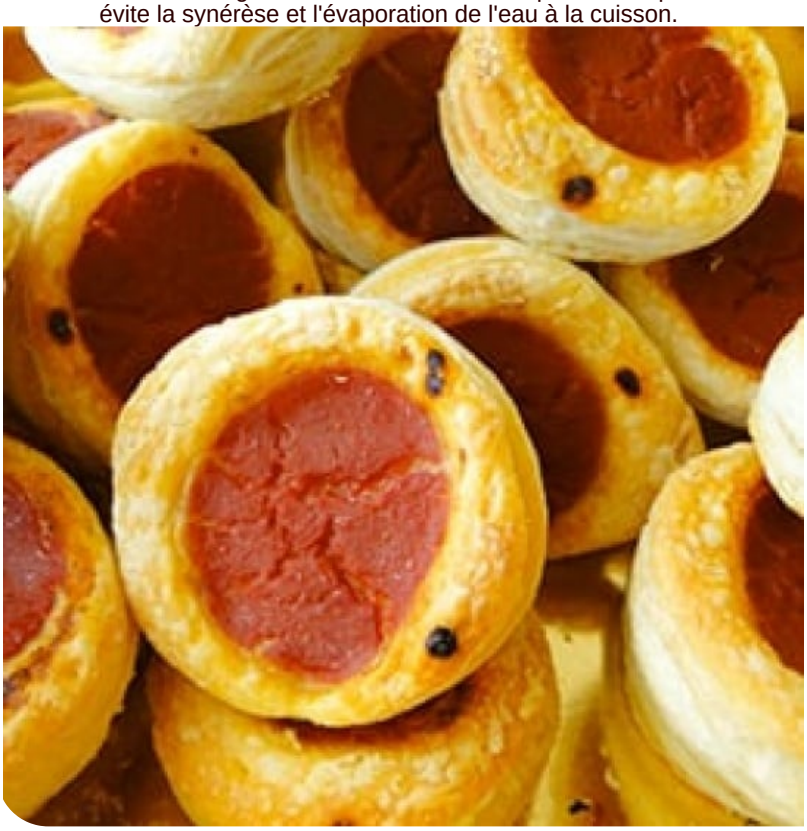
TRIM

PÂTISSERIE

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS GELÉES ET PÂTISSERIES

Épaississant pour purées, pulpes et jus de tomates ou de fruits. Très facile d'utilisation : il se dissout instantanément sans chauffage. Grâce à sa formulation spéciale, ce produit évite la synérèse et l'évaporation de l'eau à la cuisson.



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 01070463

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP
Extraordinary made simple.



Soja



Lait

INFO

Description
épaisissant soluble à froid pour purées de fruits, pulpes et jus de tomate. TRIM est pratique et prêt à l'emploi; il épaissis et stabilise les purées de fruits, les pulpes et jus de tomate. Il évite la séparation de l'eau et l'évaporation de l'humidité en cuisson. TRIM résiste aussi en surgélation.

Denomination
produit semi-fini pour produits à cuire et de pâtisserie.

Directions for use
Doses et modes d?emploi pour pizza:
Pulpe de tomate_____ g 1.000
TRIM_____ g 30/50
Sel_____ g q.s.
Mélanger TRIM et le sel directement avec la pulpe de tomate. Le dosage peut changer selon la densité de la pulpe utilisée.
Dresser la pulpe de tomate à l'aide de la poche à douille lisse.
Pour purées et jus de fruits le dosage conseillé est de 3-5%.