

VIS

PÂTISSERIE

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS GELÉES ET
PÂTISSERIES

Pâte blanche translucide composée d'un mélange de monoglycérides saturés. C'est un adjuvant important pour les pâtisseries et les produits de boulangerie, car elle contribue à maintenir leur taux d'humidité optimal.



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 01100065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Description

émulsion de monoglycérides saturés avec l'aspect d'une pâte blanche translucide de consistance souple.

Denomination

adjuvant pour pâtisserie à cuire. Produit semi-fini.

Directions for use

ajouter directement à la pâte à raison de 2 % du poids de la farine.
Refermer l'emballage après chaque utilisation.



Extraordinary
made simple.