

# MIEL

PÂTISSERIE MIEL

Garniture crémeuse au miel, stable à la cuisson et à la congélation. Prête à l'emploi et très polyvalente, elle est idéale pour garnir vos pâtisseries avant 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 01030466

## 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

crème au miel résistante à la cuisson et à la congélation, pour la garniture de produits de pâtisserie. HONEYFILL est prête à l'emploi et est particulièrement indiquée dans toutes les applications de pâtisserie.

### Denomination

produit semi-fini pour les produits de boulangerie fine.

### Directions for use

HONEYFILL est prête à l'emploi et est idéale pour toutes les utilisations de fourrage avant la cuisson. La structure du produit permet son utilisation directe au moyen de sachets munis d'une douille adaptée ou au moyen de doseurs mécaniques. Il est recommandé de ne jamais procéder à des traitements préliminaires tels que le mélange

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

ou le battage au robot pâtissier car ceux-ci auraient des conséquences négatives sur le comportement pendant la cuisson.



Extraordinary  
made simple.