

# FLÉCHIR

PÂTISSERIE FLÉCHIR

Préparation pour pâtisserie sous forme de pâte, composée de saindoux émulsionné avec de l'eau et du sucre. Prête à l'emploi, elle s'incorpore directement aux pâtes levées.



## 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 01100163

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

## INFO

### Description

masse semi-solide blanche légèrement sucrée constituée d'une émulsion d'eau, de saindoux et de sucre.

### Denomination

Produit semi-fini pour la panification. Saindoux émulsionné à usage alimentaire.

### Directions for use

FLEX' est prêt à l'emploi et peut être incorporé directement dans les pâtes levées.

Si le produit fini doit être appelé « pain au saindoux », la dose minimale de 3,7 kg de FLEX par 100 kg de farine est recommandée pour se conformer à la réglementation en vigueur.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.