

# IRIS

PÂTISSERIE

AUTRES GRAISSES

Préparation pour pâtisserie sous forme de pâte, principalement composée de saindoux émulsionné. Prête à l'emploi, elle peut être incorporée directement à la pâte levée.



## 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 01100164

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

## INFO

### Description

masse semi-solide blanche constituée d'une émulsion d'eau et de saindoux.

### Denomination

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

### Directions for use

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

Si le produit fini doit être appelé « pain avec ajout de saindoux », la dose minimale de 5,4 kg d'IRIS par 100 kg de farine est recommandée pour se conformer à la réglementation en vigueur (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.