

TRIM

PASTICCERIA

ALTRI COADIUVANTI PER GELATERIA E PASTIC

Addensante per puree, polpe e succhi di pomodoro e di frutta, solubile a freddo. È caratterizzato dalla semplicità d'impiego e resistente alla surgelazione. La particolare composizione evita la sineresi e l'evaporazione dell'umidità in cottura.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070463

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta. TRIM è di semplice e pratico impiego; addensa e stabilizza puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta. Evita la sineresi e l'evaporazione dell'umidità in cottura. TRIM è resistente anche alla surgelazione.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno e dolciari.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

per pizze e pizzette:

Polpa di pomodoro _____g 1.000

TRIM _____g 30/50

Sale _____g q.b.

Miscelare TRIM e sale direttamente con la polpa di pomodoro. Il dosaggio può variare in base alla densità della polpa utilizzata.

Dressare la polpa di pomodoro con sacco a poche.

Per puree e succhi di frutta il dosaggio consigliato è del 3-5%.



Extraordinary
made simple.