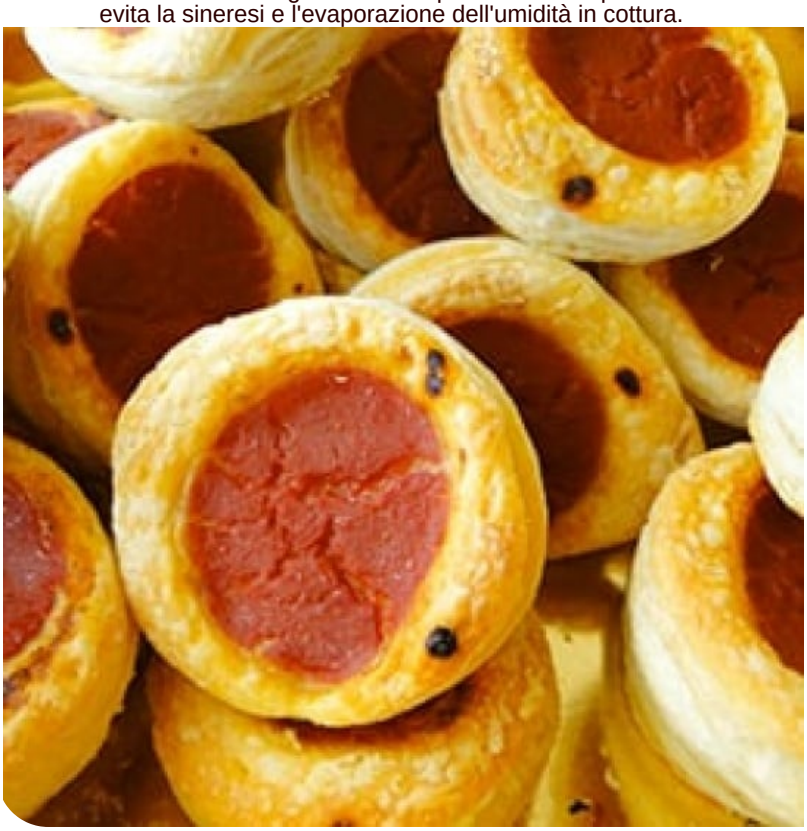
TRIM

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070463

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.

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%.