VIS

PASTICCERIA

ALTRI COADIUVANTI PER GELATERIA E PASTIC

Pasta bianco-traslucida di consistenza morbida, ottenuta dall'emulsione di monogliceridi saturi. È un importante coadiuvante tecnologico per prodotti dolciari da forno, con particolari proprietà legate al trattenimento di umidità.



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 01100065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
emulsione di monogliceridi saturi con l'aspetto di pasta bianca traslucida di consistenza morbida.

Denominazione
coadiuvante per pasticceria da forno. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
aggiungere direttamente all'impasto in ragione del 2 % sul peso della farina.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo.