

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

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 01100065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

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.



Extraordinary
made simple.