



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.

## **Dettagli prodotto**

COD 000489

## Allergeni/cross contaminazioni

## **Denominazione tecnica**

coadiuvante per pasticceria da forno. Prodotto semilavorato.