



# SVELTO

PASTICCERIA

SVELTO

Emulsionante in pasta morbida di colore bianco traslucido, a base di monogliceridi dall'elevata capacità montante. Il suo utilizzo in pasticceria consente di produrre pan di Spagna, Savoiardi e masse montate base uovo in generale, miscelando e montando insieme tutti gli ingredienti. Le masse montate rimarranno tali a lungo ed i prodotti finiti saranno perfettamente sviluppati, soffici, con struttura sempre regolare. Nella preparazione di gelati, invece, conferisce ai prodotti finiti un volume più elevato ed una cremosità superiore che conservano più a lungo.

## Dettagli prodotto

COD 000491

## Allergeni/cross contaminazioni