HONEYFILL

PASTICCERIA HONEYFILL

Crema al miele pronta all'uso, resistente alla cottura ed al congelamento, estremamente versatile, è ideale per la farcitura ante forno di prodotti dolciari.



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 01030466

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.

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Descrizione
crema al miele resistente alla cottura ed al congelamento, per la farcitura di prodotti dolciari. HONEYFILL è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria.

Denominazione
semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso
HONEYFILL é pronto all'uso ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura prima della cottura.
La struttura del prodotto ne consente l'utilizzo diretto tramite sacchetti con adeguata bocchetta o tramite dosatori meccanici. Si raccomanda di non procedere mai a trattamenti preliminari come la mescolazione o lo sbattimento in planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.