

# 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

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 01030466

## 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

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 è pronto all'uso ed è 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

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.



Extraordinary  
made simple.