

FLEX

PASTICCERIA FLEX

Semilavorato per panificazione composto da strutto emulsionato con acqua e zucchero. Pronto all'uso, può essere incorporato direttamente agli impasti lievitati.



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 01100163

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

INFO

Descrizione

massa semisolida bianca leggermente dolcificata costituita dall'emulsione di acqua, strutto e zucchero.

Denominazione

semilavorato per panificazione. Strutto emulsionato per uso alimentare.

Modalità d'uso

FLEX' è pronto all'uso e può essere incorporato direttamente agli impasti lievitati.

Se il prodotto finito deve essere denominato "pane allo strutto" si consiglia la dose minima di 3.7 kg di FLEX per 100 kg di farina per ottemperare alla normativa vigente.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.