

IRIS

PASTICCERIA

ALTRI GRASSI

Semilavorato per panificazione composto essenzialmente da strutto emulsionato. 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 01100164

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

INFO

Descrizione

massa semisolida bianca costituita dall'emulsione di acqua e strutto.

Denominazione

semilavorato per panificazione. Strutto emulsionato per uso alimentare.

Modalità d'uso

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

Se il prodotto finito deve essere denominato "pane con aggiunta di strutto" si consiglia la dose minima di 5.4 kg di IRIS per 100 kg di farina per ottemperare alla normativa vigente (D.P.R. 30 nov.1998, n°502).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.