

# PIF POF

PASTICCERIA

PANNA VEGETALE

Preparato liquido per la produzione di "panna vegetale", ideale per la decorazione di torte, semifreddi e gelati in sostituzione della panna, rispetto alla quale monta con maggiore facilità e presenta una più lunga stabilità. PIF-POF è già zuccherato ed è a lunga conservazione U.H.T.



## 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 01990115

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

## INFO

### Descrizione

preparato liquido da montare per la produzione di "panna vegetale". Il prodotto è già zuccherato ed è a lunga conservazione U.H.T.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari e gelati.

### Modalità d'uso

PIF-POF è ideale per la decorazione di torte, semifreddi e gelati in sostituzione della panna, rispetto alla quale monta con maggiore facilità e presenta una più lunga stabilità.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

PIF POF è pronto all'uso in quanto già zuccherato.

PIF-POF deve essere posto in frigorifero fino a raggiungere la temperatura di 2-6°C e può quindi essere montato in planetaria, montapanna, sbattiuova o frullatori. Il prodotto montato può essere aromatizzato a piacimento con crema pasticcera, pasta nocciola, cacao ecc.

Se i prodotti decorati con PIF-POF devono essere conservati in frigoriferi di tipo ventilato o in congelatori, si consiglia di provvedere a proteggerli da un'eccessiva essiccazione.

Qualora si desideri ottenere un prodotto più soffice e leggero, si consiglia di aggiungere il 10-15 % di latte freddo.



Extraordinary  
made simple.