

FLOMIX

PASTICCERIA

ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Semilavorato in polvere senza grassi idrogenati, che permette di realizzare con rapidità e facilità fiorentine, croccante ed altre gustosissime specialità.



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 01990544

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Cereali



Uova

INFO

Descrizione

polvere bianco paglierino di sapore dolce per la preparazione di fiorentine e croccantini. Non contiene grassi vegetali idrogenati.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ricetta base per una teglia 60x40 cm

FLOMIX g 600

Mandorle affettate g 300

Miscelare a secco FLOMIX e le mandorle, quindi distribuire il composto direttamente negli appositi anelli o su teglia con carta da forno. Cuocere a 200°C per 7-10 minuti.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990547

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Cereali



Uova

INFO

Descrizione

polvere bianco paglierino di sapore dolce per la preparazione di fiorentine e croccantini. Non contiene grassi vegetali idrogenati.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

ricetta base per una teglia 60x40 cm

FLOMIX g 600

Mandorle affettate g 300

Miscelare a secco FLOMIX e le mandorle, quindi distribuire il composto direttamente negli appositi anelli o su teglia con carta da forno. Cuocere a 200°C per 7-10 minuti.



Extraordinary
made simple.