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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990544

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.