

PANNA FIT

PASTICCERIA

ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Mix stabilizzante per panna montata che consente di ottenere un prodotto stabile e facilmente dressabile, senza rischi di precoci ricadute o sineresi.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

stabilizzante in polvere per panna montata. L'aggiunta di PANNA FIT alla panna consente di ottenere un prodotto stabile nel tempo e facilmente dressabile, evitando rischi di ricadute e di sineresi.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosaggio per planetaria

Panna_____ 1 kg

PANNA FIT_____ 80 gr

Dosaggio per montapanna automatico

Panna_____ 1 kg

PANNA FIT_____ 40 gr

Aggiungere PANNA FIT alla panna liquida mantenendo invariati il tempo e la procedura di montata.

L'aggiunta di PANNA FIT alla panna consente di ottenere un prodotto sufficientemente zuccherato; nel caso in cui si desideri una panna più dolce consigliamo l'aggiunta di 20-30 g di zucchero.



Extraordinary
made simple.