EYLEN MÉLANGE CREMA/CAKE

PASTICCERIA EYLEN

Mélange senza grassi idrogenati dal gusto delicato ideata per realizzare creme, frolle, cake e lievitati.

Lavorabile ed **estremamente versatile**, è caratterizzata dal 20% di burro e da un irresistibile aroma di vaniglia.

Note

Temperatura d'utilizzo: intorno ai**20°C**.

Claim

- Con il 20% di burro
- Con aromi naturali
- Senza OGM
- Senza grassi idrogenati

Vantaggi

- Alta versatilità
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti



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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980120

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

INFO

Vantaggi
- Alta versatilità
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti

Claims
- Con il 20% di burro
- Con aromi naturali
- Senza OGM
- Senza grassi idrogenati

Dettagli
Mélange senza grassi idrogenati dal gusto delicato ideata per realizzare creme, frolle, cake e lievitati.
Lavorabile ed **estremamente versatile**, è caratterizzata dal 20% di burro e da un irresistibile aroma di vaniglia.

Note
Temperatura d'utilizzo: intorno ai**20°C**.

Descrizione
Semilavorato per prodotti dolciari a base di burro e oli e grassi vegetali per la produzione di creme, cake, biscotti e impasti.

Denominazione
Semilavorato per prodotti dolciari, per l'industria alimentare

Modalità d'uso
Il prodotto è pronto per l'uso.
La temperatura di impiego consigliata è di circa 20°C, ma può variare secondo l'impiego a cui il prodotto è destinato.