

FLOMIX

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Mezcla en polvo sin grasas hidrogenadas, perfecta para crear galletas florentinas, turrón de nueces y muchas otras deliciosas recetas de repostería.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990544

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos

INFO

Descripción

polvo blanco pajizo de sabor dulce para la preparación de los dulces hojaldrados «florentine» y crujientes. No contiene grasas vegetales hidrogenadas.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

receta básica para una bandeja de 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Almendras loncheadas 300 g

Mezclar en seco FLOMIX y las almendras, luego distribuir la mezcla directamente en los anillos correspondientes o en una bandeja con papel para hornear. Cocinar a 200 °C durante 7-10 minutos.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990547

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos

INFO

Descripción

polvo blanco pajizo de sabor dulce para la preparación de los dulces hojaldrados «fiorentine» y crujientes. No contiene grasas vegetales hidrogenadas.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

receta básica para una bandeja de 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Almendras loncheadas 300 g

Mezclar en seco FLOMIX y las almendras, luego distribuir la mezcla directamente en los anillos correspondientes o en una bandeja con papel para hornear. Cocinar a 200 °C durante 7-10 minutos.