

PANNA FIT

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Mezcla útil para conseguir una nata montada estable, más firme y fácil de decorar, sin riesgo de que se desinfle prematuramente ni de que se produzca sinéresis.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Leche

INFO

Descripción

estabilizador en polvo para nata montada. La adición de PANNA FIT a la nata permite obtener un producto estable en el tiempo y fácilmente manejable, evitando riesgos de recaídas y de sinéresis.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosis para batidora planetaria

Nata _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 80 g

Dosis para montadora de nata automática

Nata _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 40 g

Añadir PANNA FIT a la nata líquida manteniendo inalterado el tiempo y el procedimiento de batido.

La adición de PANNA FIT a la nata permite obtener un producto suficientemente azucarado; en caso de que se desee una nata más dulce, recomendamos la adición de 20-30 g de azúcar.



Extraordinary
made simple.