

FLOMIX

PASTRY OTHER PASTRY MIXES

Préparation en poudre sans graisses hydrogénées, idéale pour réaliser des florentins, du croquant aux noix et bien d'autres délicieuses pâtisseries.



MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990544

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs

INFO

Description

poudre blanche paille au goût sucré pour la préparation de florentines et de croquettes. Ne contient pas de graisses végétales hydrogénées.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

recette de base pour un moule 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Amandes tranchées 300 g

Mélanger à sec FLOMIX et les amandes, puis répartir le mélange directement dans les anneaux prévus à cet effet ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire à 200°C pendant 7-10 minutes.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990547

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs

INFO

Description

poudre blanche paille au goût sucré pour la préparation de florentines et de croquettes. Ne contient pas de graisses végétales hydrogénées.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

recette de base pour un moule 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Amandes tranchées 300 g

Mélanger à sec FLOMIX et les amandes, puis répartir le mélange directement dans les anneaux prévus à cet effet ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire à 200°C pendant 7-10 minutes.



Extraordinary
made simple.