

# FLOMIX

## PASTELARIA

### OUTRAS MISTURAS PARA PASTELARIA

Mistura em pó sem gorduras hidrogenadas, perfeita para preparar florentinos, crocante de nozes e muitas outras receitas deliciosas de pastelaria.



## MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990544

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Soybeans



Milk

### Cross-contaminations



Cereals



Eggs

## INFO

### Descrizione

pó branco de palha com sabor doce para a preparação de florentinos e croccantini. Não contém gorduras vegetais hidrogenadas.

### Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

receita básica para uma assadeira de 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Fatias de amêndoas 300 g

Seque a mistura FLOMIX e as amêndoas e, em seguida, distribua a mistura diretamente nos anéis apropriados ou em uma assadeira com papel vegetal. Asse a 200°C por 7-10 minutos.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990547

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Cereals



Eggs

## INFO

### Descrizione

pó branco de palha com sabor doce para a preparação de florentinos e croccantini. Não contém gorduras vegetais hidrogenadas.

### Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

### Directions for use

receita básica para uma assadeira de 60x40 cm

FLOMIX 600 g

Fatias de amêndoas 300 g

Seque a mistura FLOMIX e as amêndoas e, em seguida, distribua a mistura diretamente nos anéis apropriados ou em uma assadeira com papel vegetal. Asse a 200°C por 7-10 minutos.



Extraordinary  
made simple.