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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.