

ADDENSANTE



Codice Prodotto: PA017

Confezione Sacchi 12,5 kg

Dosaggio 3 % sulla passata di pomodoro

DESCRIZIONE

ADDENSANTE è un mix concentrato per addensare a freddo preparazioni alimentari. Resiste perfettamente agli stress termici della surgelazione e rende stabili alla cottura le miscele a cui viene aggiunto.

MODALITÀ DI IMPIEGO

ADDENSANTE 0,100 Kg

Passata di pomodoro 3,000 Kg

Deve essere impiegato con un dosaggio del 3% sulla passata di pomodoro. Può essere utilizzato nelle farciture per pizze, ripieni gastronomici, creme, succhi di frutta, ripieni di frutta.

CONSERVAZIONE

18 mesi in luogo fresco (max 20°C)