



## FLEX 25

Semilavorato per panificazione composto da strutto emulsionato con acqua e zucchero. Pronto all'uso, può essere incorporato direttamente agli impasti lievitati.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100163

CLAIM

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



### MODALITÀ D'USO

FLEX' è pronto all'uso e può essere incorporato direttamente agli impasti lievitati.  
Se il prodotto finito deve essere denominato "pane allo strutto" si consiglia la dose minima di 3.7 kg di FLEX per 100 kg di farina per ottemperare alla normativa vigente.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per panificazione. Strutto emulsionato per uso alimentare.