



## PIF POF LT 12

Preparato liquido per la produzione di "panna vegetale", ideale per la decorazione di torte, semifreddi e gelati in sostituzione della panna, rispetto alla quale monta con maggiore facilità e presenta una più lunga stabilità. PIF-POF è già zuccherato ed è a lunga conservazione U.H.T.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01990115

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

PIF-POF è ideale per la decorazione di torte, semifreddi e gelati in sostituzione della panna, rispetto alla quale monta con maggiore facilità e presenta una più lunga stabilità.

PIF POF è pronto all'uso in quanto già zuccherato.

PIF-POF deve essere posto in frigorifero fino a raggiungere la temperatura di 2-6°C e può quindi essere montato in planetaria, montapanna, sbattiuova o frullatori. Il prodotto montato può essere aromatizzato a piacere con crema pasticcera, pasta nocciola, cacao ecc.

Se i prodotti decorati con PIF-POF devono essere conservati in frigoriferi di tipo ventilato o in congelatori, si consiglia di provvedere a proteggerli da un'eccessiva essiccazione.

Qualora si desideri ottenere un prodotto più soffice e leggero, si consiglia di aggiungere il 10-15 % di latte freddo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari e gelati.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

