



## VIS 10

Pasta bianco-traslucida di consistenza morbida, ottenuta dall'emulsione di monogliceridi saturi. È un importante coadiuvante tecnologico per prodotti dolciari da forno, con particolari proprietà legate al trattenimento di umidità.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100065

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

aggiungere direttamente all'impasto in ragione del 2 % sul peso della farina.  
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

coadiuvante per pasticceria da forno. Prodotto semilavorato.