

VIN'PATISSIERE

VIN'PATISSIERE est une **solution de fourrage fonctionnelle** conçue pour une large gamme d'**applications pâtissières**, notamment les tartes, les choux et les éclairs. Elle offre une texture onctueuse et crémeuse ainsi qu'une qualité constante, garantissant des performances fiables dans la production industrielle.

Sa formulation offre d'excellentes propriétés de dressage et un dépôt net, avec une texture stable qui conserve sa forme dans le temps. Elle est idéale pour les créations pâtissières haut de gamme, alliant esthétique, sensation en bouche gourmande et efficacité de fabrication.

Recette Applicative

Ingrédients	%
VIN'PATISSIERE	**21,38 %**
EAU	63,30 %
SUCRE / **V-SUGAR+**	12,20 %
HUILE DE TOURNESOL	3,12 %
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT, OEUF



Conditionnement

*Sacs en papier multicouches de **25 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXO064