



**Fécule de
pomme de terre**
5 kg



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● CARACTERISTIQUES :

100% fécule de pomme de terre.

Poudre blanche très fine, goût neutre.

Soluble à froid : se délaye dans un liquide froid avant incorporation et épaissit à chaud.

CODE EAN	Désignation Article Unité Consommateur (UC)	PCB UC/UE	Poids net UE en kg	Nb UE couche	Nb UE palette	Poids net palette/kg
3 16544 000175 2	Fécule de pomme de terre 5 kg	1	5	13	169	845

● AVANTAGES :

Apporte une texture crémeuse pour sauces, veloutés & potages. Offre légèreté aux pâtisseries.

Sans gluten : convient aux régimes sans gluten, végétarien, végétalien.

Goût : n'altère pas les saveurs des préparations.

Bonne tenue : résiste bien à la congélation et à la réfrigération.

Aspect : lisse et brillant.

● BÉNÉFICES :

Optimisation des coûts grâce à son fort pouvoir épaississant.

Apporte brillance et homogénéité aux sauces et crèmes.

Réduction du gaspillage : bonne conservation, manipulation facile, peu de pertes.

Gain de temps : épaissit rapidement.

● USAGES :

RESTAURATION COMMERCIALE & COLLECTIVE !

Sauces, soupes, potages, veloutés, crèmes dessert, substitution farine pour fariner plan de travail de pâte à pizza.

Remise en œuvre : 1 litre de sauce : 14 à 30 g

1 litre de soupe : 30 à 40 g

1 litre de crème dessert : 40 à 70 g

SERVICE COMMERCIAL TIPIAK® RESTAURATION

📍 TIPIAK EPICERIE

D2A Nantes Atlantique - CS10005

FR 44860 Saint-Aignan de Grand Lieu

☎ 02 40 32 48 16

@ restauration.epicerie@tipiak.fr

SERVICE COMMANDES TIPIAK® RESTAURATION

☎ 02 40 32 11 33

@ adv.epicerie@tipiak.fr

