

DOLCE FORNO

PASTRY DOLCE FORNO

Large and small leavened products mix.

Ancient Italian pastry meets state-of-the-art baking mix: DOLCE FORNO is our sourdough mix for panettone, pandoro, veneziane, colomba and breakfast cakes.

Easy to use and suitable for all kinds of leavened products, it guarantees a dough with excellent elasticity, long-lasting softness and a taste that evokes tradition



MODALITÀ D'USO



Cake



Colomba



Croissant



Lievitato



Pandoro



Panettone



Panettone gastronomico



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070116

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Claims

Enthält natürliche Mutterhefe in Pulverform

Details

Technologisch fortschrittliche Zubereitung von außergewöhnlicher Qualität für die Herstellung von Panettone, Pandoro, Venezianischen Brötchen, Hefengebäck und Frühstücksgebäck unter vollständiger Einhaltung der alten italienischen Konditoreitradition.

Vielseitige und vollständige Mischung, enthält alles, was zur Reproduktion der Mutterhefe bereits im ersten Teig erforderlich ist. Einfach in der Anwendung, garantiert langfristig gute Ergebnisse.

Entdecken Sie auch das neue **Dolce Forno Maestro**, die Clean-Label-Variante des klassischen Dolce Forno.

Beschreibung

Mehl auf Basis von Mutterhefe für die Herstellung von „PANETTONE, PANDORO, HEFEGEBÄCK, VENEZIANISCHEN BRÖTCHEN“ mit natürlichem Gärungsprozess.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

Detaillierte Informationen zu Dosierung und Verwendung finden Sie auf der Website.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070658

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Claims

Enthält natürliche Mutterhefe in Pulverform

Details

Technologisch fortschrittliche Zubereitung von außergewöhnlicher Qualität für die Herstellung von Panettone, Pandoro, Venezianischen Brötchen, Hefengebäck und Frühstücksgebäck unter vollständiger Einhaltung der alten italienischen Konditoreitradition.

Vielseitige und vollständige Mischung, enthält alles, was zur Reproduktion der Mutterhefe bereits im ersten Teig erforderlich ist. Einfach in der Anwendung, garantiert langfristig gute Ergebnisse.

Entdecken Sie auch das neue **Dolce Forno Maestro**, eine Clean-Label-Variante des klassischen Dolce Forno.



Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Mehl auf Basis von Mutterhefe für die Herstellung von „PANETTONE, PANDORO, HEFEGEBÄCK, VENEZIANISCHEN BRÖTCHEN“ mit natürlichem Gärungsprozess.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

Detaillierte Informationen zu Dosierung und Verwendung finden Sie auf der Website.



Extraordinary
made simple.