

# 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, Hefegebäck 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 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“ 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, Hefegebäck 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 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“  
natürlichem Gärungsprozess.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

**Directions for use**

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



Extraordinary  
made simple.