

PANETTONE

PASTRY DOLCE FORNO

Top quality advanced powdered mix specially developed to make Italian pastry tradition specialities such as Panettone, Pandoro, Colomba, Veneziana, and breakfast pastries.

Highly versatile and complete mix, with dried sour dough included. Easy to use with excellent and guaranteed results over time.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Lievitato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070071

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Claims

Enthält natürliche Mutterhefe in Pulverform

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 [**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.



Extraordinary
made simple.