

GRAN MEDITERRANEO

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Bread powder mix seasoned with capers, olives, rosemary, oregano, linseed and oat, perfect to make bread and baked goods enriched with Mediterranean flavours.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080190

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Fertigmischung für Brot und Backwaren mit mediterranen Aromen, Kapern und Oliven.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für Brot und Backwaren.

Directions for use

Die mit GRAN MEDITERRANEO nach den auf der Verpackung angegebenen Rezepten hergestellten Produkte können unter der vorgeschlagenen Bezeichnung und mit den hier vorgeschlagenen Zutaten zum Verkauf angeboten werden (D.P.R. 30. NOVEMBRE 1998, Nr. 502):

MEDITERRANE FILONCINI, BRÖTCHEN UND GRISSINI

„Brot (oder Grissini) Typ 00 mit Kapern und Oliven“.

Zutaten: WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Wasser, Kapern (10,5 %), Oliven (3,5 %), Olivenöl, Hefe, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, Rosmarin, Oregano, Salz, WEIZENMALZMEHL.

MEDITERRANE SNACKS

„Backware mit Kapern und Oliven“.

Zutaten: WEIZENMEHL Typ 00, pflanzliche Margarine, Wasser, Kapern (9,3 %), Oliven (3 %), Olivenöl, Hefe, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, Rosmarin, Oregano, Salz, WEIZENMALZMEHL.

MEDITERRANE FOCACCIA

„Backware mit Kapern und Oliven“.

Zutaten: WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Wasser, Kapern (8%), Oliven (2.6%), Olivenöl, Hefe, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, Rosmarin, Oregano, Salz, WEIZENMALZMEHL.



**Extraordinary
made simple.**