

# PAT-DOR NUCLEO 50%

BAKERY PAT-DOR

Easy and quick 50% concentrate bread mix, the ideal to make bread and focaccia with potato flakes. The properties of potatoes allow end products to keep fresh, fragrant and soft, even for a few days.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080100

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Beschreibung

50 %-iges Konzentrat zur Herstellung von Kartoffelflockenbrot und Focaccia.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für Kartoffelflockenbrot.

**Directions for use**

BROT-BAGUETTE-TOASTBROT-CANAPÉS

PAT DOR KERN\_\_\_\_\_ 5 kg

Wasser\_\_\_\_\_ 6-6,5 kg

Mehl „stark“ Typ 00\_\_ 5 kg

Hefe\_\_\_\_\_ 300 g

Olivenöl\_\_\_\_\_ 400 g

Das mit PAT D'OR NUCLEO 50 % hergestellte Brot muss mit folgenden Angaben zum Verkauf angeboten werden (D.P.R.30.11.1998): „Brot mit Kartoffelflocken. Zutaten: WEIZENMEHL Typ 00, Kartoffelflocken (20 %), MILCH, Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz, Zucker, Emulgator E472e“.



Extraordinary  
made simple.