

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080100

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

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

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.30.11.19 „Brot mit Kartoffelflocken. Zutaten: WEIZENMEHL Typ 00, Kartoffelflocken (20 %), MILCH, Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz, Zucker, E E472e“.



Extraordinary
made simple.