

FIORDIMADRE

BAKERY FIORDIMADRE

Natural sourdough powder. Easy to use and suitable for different kinds of leavened dough, such as pizza, focaccia, breadsticks and pastry leavened products (croissants, brioches and krapfens). When added to the dough, whether it is straight dough or long-fermentation dough, FIORDIMADRE gives it the unique flavour of natural sourdough and helps with end product conservation.



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 01080086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Pulverförmiges Präparat mit natürlich fermentiertem Sauerteigpulver. FIORDIMADRE wird jedem Direktteig hinzugefügt und verleiht ihm den charakteristischen Geschmack und Duft von natürlicher Hefe oder Sauerteig und verbessert die Haltbarkeit der Endprodukte.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung aller Arten von Brot und Hefengebäck.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Da FIORDIMADRE in Pulverform vorliegt, kann es während des Knetvorgangs problemlos zu den anderen Zutaten hinzugefügt werden. Die Dosierung von 2 bis 5 % des Mehls muss je nach gewünschtem Ergebnis und den verwendeten Rezepturen gewählt werden.



Extraordinary
made simple.