

DOLCE FORNO MAESTRO

PASTRY DOLCE FORNO

Clean label mix for large and small leavened products.

DOLCE FORNO MAESTRO is our sourdough mix containing only top-quality fresh ingredients. Free of emulsifiers and flavourings. The "clean label" formula makes it possible to meet new trends in pastry making and to satisfy an increasingly demanding public.

Clean label: no emulsifiers and no flavours.

Versatile and customizable.

Complete: with the addition of only fresh ingredients, it avoids waste and guarantees constant results over time.

Right balance between shelf life and quality of an artisan product.



MODALITÀ D'USO



Colomba



Croissant



Lievitato



Pandoro



Panettone



Panettone gastronomico



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01071001

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Senf

INFO

Advantages

Clean Label.

Vielseitig und individuell anpassbar.

Komplett: Durch die Zugabe von ausschließlich frischen Zutaten vermeidet es Verschwendung und garantiert langfristig konstante Ergebnisse.

Es garantiert das richtige Gleichgewicht zwischen Haltbarkeit und Qualität eines handwerklich hergestellten Produkts.

Claims

Mit natürlicher Hefe.

Ohne Emulgatoren.

Ohne Aromastoffe jeglicher Art.

Ohne Palmöl.

Ohne Zutaten tierischen Ursprungs*

**kann Spuren von Milch und Eiern enthalten*

Details

Technologisch fortschrittliche Zubereitung von außergewöhnlicher Qualität für die Herstellung von Panettoni, Pandori, Hefengebäck und Venezianischen Brötchen unter vollständiger Einhaltung der antiken italienischen Konditoreitradition.

Die **Clean-Label-Version** des klassischen Dolce Forno enthält keine Emulgatoren und Aromen jeglicher Art und ist die perfekte Mischung für Handwerker, die sich mit den modernsten Markttrends messen und den vorgeschlagenen Rezepten ihre eigene kreative Note verleihen möchten.

Vielseitige und vollständige Mischung, enthält alles, was Sie benötigen, um den **Sauerteig** bereits im ersten Teig für einen charakteristischen Geschmack und langfristig garantierte Ergebnisse zu reproduzieren.

Beschreibung

Ohne Aromastoffe und Emulgatoren für die Herstellung von PANETTONI, PANDORI, HEFEGEBÄCK und VENEZIANISCHEN BRÖTCHEN.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

Detaillierte Informationen zu Dosierung und Verwendung finden Sie auf der Website.

Gemäß den geltenden Vorschriften sind Enzyme technologische Hilfsstoffe und müssen nach dem Backen nicht im Endprodukt angegeben werden.



Extraordinary
made simple.