

# PAN TARTARUGA

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Complete oat and corn flake bread mix. Due to the careful selection of ingredients, you will only have to add yeast, water and olive oil, to make Italian authentic tartaruga bread.



## 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 01070075

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Milk

Cross-contaminations



Soybeans



Mustard



Sesame

## INFO

### Description

mix in powder for the production of bread with maize and oat flakes.

### Denomination

semifinished product for bakery.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Directions for use

PAN TARTARUGA 10 kgs

Water 5.5 kgs

Olive oil 400 gs

Yeast 300 gs

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080402

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

#### Allergens



Cereals



Soybeans



Milk

#### Cross-contaminations



Mustard



Sesame

### INFO

#### Description

preparato per pane all'avena, orzo, mais e soia.

#### Denomination

semilavorato per la produzione di pane all'avena, orzo, mais e soia.

#### Directions for use

PAN TARTARUGA E \_\_\_\_\_ kg 10

acqua \_\_\_\_\_ kg 5.3

lievito \_\_\_\_\_ kg 0.35

sale \_\_\_\_\_ kg 0.2

olio extravergine d'oliva\_ kg 0.4

AVVERTENZA: il pane ottenuto con PAN TARTARUGA E, con la formulazione sopra riportata, dovrà essere posto in vendita con la dicitura:

"Pane di tipo 0 all'avena, orzo, mais e soia" seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO TENERO tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito, fiocchi d' AVENA (1.8 %), farina di ORZO (1.5 %), sale, farina di mais (0.8 %), farina di SOIA (0.8 %), LATTE scremato in polvere, farina di malto di FRUMENTO , emulsionante lecitina" (D.P.R.30 novembre 1998, n°502).



Extraordinary  
made simple.