

PAN DE CUCUBO

PANADERÍA

PAN DE CUCUBO

Mezcla en polvo para preparar un delicioso pan de cúrcuma, con su característico sabor y color amarillo. Elaborado con harina de trigo sarraceno y masa madre deshidratada mediante fermentación natural. Rico en semillas seleccionadas y en línea con las últimas tendencias del mercado. Curcubread es la mezcla ideal para satisfacer las necesidades de una dieta equilibrada y saludable.



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070937

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Semi

Cross-contaminations



La



Leche



Senape

INFO

Claims

Con sémola de trigo Khorasan y harina de trigo sarraceno, rico en semillas de lino, sésamo y girasol, contiene masa madre deshidratada de fermentación natural.

Detalles



Extraordinary
made simple.

Preparado para elaborar pan de cúrcuma de color amarillo típico y sabor característico. Con harina de trigo sarraceno y masa madre deshidratada de fermentación natural, rica en semillas seleccionadas y en línea con las tendencias más modernas del mercado, Curcubread es una mezcla ideal para satisfacer las necesidades de quienes eligen una dieta orientada al bienestar.

Descripción

preparado multise­millas para la producción de pan con sémola remolturada de trigo Khorasan, sémola remolturada de trigo duro y cúrcuma.

Denomination

semielaborado para la producción de pan multise­millas de trigo Khorasan, trigo duro y cúrcuma.

Directions for use

RECETA BÁSICA

CURCUBREAD 10 kg

AGUA 5,5-5,8 kg

LEVADURA 300 g

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad (amasadora en espiral)

- 1.



Extraordinary
made simple.