

# DOLCE FORNO

PASTELES DOLCE FORNO

## Mezcla de productos fermentados grandes y pequeños.

La repostería tradicional italiana se une a la tecnología más avanzada para hornear: DOLCE FORNO es nuestra mezcla de masa madre para panettone, pandoro, veneziane, colomba y pasteles para el desayuno.

Fácil de usar y apto para todo tipo de productos fermentados, garantiza una masa con excelente elasticidad, suavidad duradera y un sabor que evoca la tradición.



## MODALITÀ D'USO



Cake



Colomba



Croissant



Lievitato



Pandoro



Panettone



Panettone gastronomico



Veneziana

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070116

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Claims

Contiene masa madre natural en polvo

### Detalles

Preparado tecnológicamente avanzado de excepcional calidad para la elaboración de panetones, pandoros, venecianas, roscas de Pascua y dulces para el desayuno, respetando plenamente la antigua tradición pastelera italiana.

Mezcla versátil y completa, contiene lo necesario para reproducir la masa madre ya en el primer compuesto. Fácil de usar, permite resultados garantizados en el tiempo.

Descubre también el nuevo [Dolce Forno Maestro](#), variante Clean label del Dolce Forno clásico.

### Descripción

harina preparada a base de masa madre, para la producción de «PANETONE, PANDORO, ROSCA DE PASCUA, VENECIANA» con procedimiento de fermentación natural.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

información detallada sobre las dosis y los métodos de uso se encuentran en el sitio web.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070658

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Cereales



Leche

### Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

## INFO

### Claims

Contiene masa madre natural en polvo

### Detalles

Preparado tecnológicamente avanzado de excepcional calidad para la elaboración de panetones, pandoros, venecianas, roscas de Pascua y dulces para el desayuno, respetando plenamente la antigua tradición pastelera italiana.

Mezcla versátil y completa, contiene lo necesario para reproducir la masa madre ya en el primer compuesto. Fácil de usar, permite resultados garantizados en el tiempo.

Descubre también el nuevo [Dolce Forno Maestro](#), variante Clean label del Dolce Forno clásico.



Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

harina preparada a base de masa madre, para la producción de «PANETONE, PANDORO, ROSCA DE PASCUA, VENECIANA» con procedimiento de fermentación natural.

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

**Directions for use**

información detallada sobre las dosis y los métodos de uso se encuentran en el sitio web.



Extraordinary  
made simple.