

PANETTONE

PASTELES DOLCE FORNO

Mezcla en polvo avanzada de primera calidad, especialmente desarrollada para elaborar especialidades de la repostería tradicional italiana como el Panettone, el Pandoro, la Colomba, la Veneziana y la bollería para el desayuno. Mezcla muy versátil y completa, con masa madre deshidratada incluida. Fácil de usar, con resultados excelentes y garantizados a lo largo del tiempo.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Lievitato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070071

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

INFO

Claims

Contiene masa madre natural en polvo

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 [**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.



Extraordinary
made simple.