# PANETTONE

PASTELES DOLCE FORNO

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.



## MODALITÀ D'USO

**Croissant**

**Lievitato**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070071

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 **Dolce Forno Maestro**, variante Clean label del Dolce Forno clásico.

**Descripción**
harina preparada a base de masa madre, para laproducción de «PANETONE, PANDORO, ROSCA DE PASCUA,VENECIANA» con procedimiento de fermentaciónnatural.

**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.