

# NÚCLEO PAT-DOR 50%

PANADERÍA

PAT-DOR

Mezcla para pan concentrada al 50%, fácil y rápida de preparar, ideal para hacer pan y focaccia con copos de patata. Las propiedades de la patata permiten que el producto final se mantenga fresco, aromático y suave, incluso durante varios días.



## 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 01080100

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



La



Senape



Semi

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Descripción

preparado concentrado al 50 % para la producción de pan con copos de patata y focaccias.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

semielaborado para pan con copos de patata.

**Directions for use**

PAN, BARRAS, PAN DE MOLDE, CANAPÉS

PAT-DOR NUCLEO\_\_\_\_\_ 5 kg

agua\_\_\_\_\_ 6-6,5 kg

harina «fuerte» 00\_\_ 5 kg

levadura\_\_\_\_\_ 300 g

aceite de oliva\_\_\_\_\_ 400 g

El pan obtenido con PAT-DOR NUCLEO 50% debe ponerse a la venta con las siguientes palabras (Decreto Presidencial de 30/11/1998): «Pan con copos de patata. Ingredientes: harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, copos de patata (20 %), LECHE, agua, aceite de oliva, levadura, sal, azúcar, emulsionante E472e».



Extraordinary  
made simple.