

DOLCE FORNO MAESTRO

PASTELES DOLCE FORNO

Mezcla de etiquetas limpias para productos fermentados grandes y pequeños .

DOLCE FORNO MAESTRO es nuestra mezcla de masa madre elaborada exclusivamente con ingredientes frescos de primera calidad. Libre de emulsionantes y aromatizantes. Su fórmula de etiqueta limpia permite adaptarse a las nuevas tendencias en pastelería y satisfacer a un público cada vez más exigente.

Etiqueta limpia: sin emulsionantes ni aromas. Versátil y personalizable.

Completo: al añadir únicamente ingredientes frescos, evita el desperdicio y garantiza resultados constantes a lo largo del tiempo.

El equilibrio adecuado entre la vida útil y la calidad de un producto artesanal.



MODALITÀ D'USO



Colomba



Croissant



Lievitato



Pandoro



Panettone



Panettone gastronomico



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01071001

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Senape

INFO

Advantages

Clean label.

Versátil y personalizable.

Completo: con la adición de solo ingredientes frescos, evita el desperdicio y garantiza resultados constantes a lo largo del tiempo.

Garantiza el equilibrio adecuado entre la vida útil y la calidad de un producto artesanal.

Claims

Con levadura natural.

Sin emulsionantes.

Sin aromas de ningún tipo.

Sin aceite de palma.

Sin ingredientes de origen animal*

**puede contener trazas de leche y huevos*

Detalles

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

Variante **Clean label** del Dolce Forno clásico, no contiene emulsionantes ni aromas de ningún tipo, es la mezcla perfecta para los artesanos que quieren seguir las tendencias más modernas del mercado y dar su propia impronta creativa a las recetas propuestas.

Mezcla versátil y completa, contiene lo necesario para reproducir la **masa madre** ya en el primer compuesto para un sabor característico y resultados garantizados en el tiempo.

Descripción

preparado sin aromas ni emulsionantes para la producción de PANETONES, PANDOROS, ROSCAS DE PASCUA y VENECIANAS.

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.

De conformidad con la normativa vigente, las enzimas son aditivos tecnológicos y no es necesario declararlas en el producto terminado después de la cocción.



Extraordinary
made simple.