DOLCE FORNO MAESTRO

PASTELES DOLCE FORNO

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.

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**

 **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.