

PAN BLANDO 50%

PANADERÍA

PAN BLANDO

Mezcla concentrada para pan, apta para recetas saladas y dulces, incluyendo: pan de molde, pan blando, pero también croissants y hojaldre, focaccia y pizza blanda en sartén.

Una mezcla extremadamente versátil que garantiza **un rendimiento excelente** y una **suavidad duradera** para productos de duración media (7-10 días).

- Con masa madre procedente de secado natural
- Sin emulsionantes, a base únicamente de enzimas naturales.
- Suavidad prolongada para productos de vida media
- Adecuado para masas personalizadas y para la creación de recetas nuevas e innovadoras.
- Se puede combinar con otras mezclas.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Focaccia



Pane



Pane per hamburger



Pane per hot dog



Pizza

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



La



Senape



Semi

INFO

Advantages

- Esponjosidad prolongada para productos de media duración

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Adecuado para masas personalizadas y para la creación de recetas nuevas e innovadoras
- Posibilidad de combinarlo con otras mezclas

Claims

- Con masa madre deshidratada de fermentación natural
- Sin emulsionantes, a base solo de enzimas

Detalles

Preparado concentrado para pan adecuado para recetas saladas y dulces, entre las que se incluyen: pan de molde, panecillos esponjosos, pero también croissants de leche y hojaldrados, focaccia y pizza esponjosa en bandeja. Una mezcla extremadamente versátil que garantiza un excelente rendimiento y una suavidad prolongada en el tiempo para productos de media duración (7-10 días).

El preparado concentrado al 50 % libera la imaginación del artesano a la hora de caracterizar la masa con la adición de harinas y/o ingredientes al gusto.

Descripción

preparado concentrado sin emulsionantes para la producción de panes suaves.

Denomination

semielaborado para la producción de pan.



**Extraordinary
made simple.**