

DOLCE FORNO

PÂTISSERIE DOLCE FORNO

Mélange de produits levés de grande et de petite taille.

L'alliance de la pâtisserie italienne traditionnelle et d'un mélange à pâtisserie de pointe : DOLCE FORNO est notre mélange au levain pour panettone, pandoro, veneziane, colomba et gâteaux du petit-déjeuner. Facile d'utilisation et adaptée à tous types de produits levés, elle garantit une pâte d'une excellente élasticité, d'une douceur durable et d'un goût qui évoque la tradition.



MODALITÀ D'USO



Cake



Colomba



Croissant



Lievitato



Pandoro



Panettone



Panettone gastronomico



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070116

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Claims

Contient du levain naturel en poudre

Détails

Préparation technologiquement avancée et de qualité exceptionnelle pour la réalisation de panettone, pandoro, gâteaux vénitiens, colomba et brioches vénitiennes dans le plein respect de l'ancienne tradition pâtissière italienne. Un mélange polyvalent et complet qui contient tout le nécessaire pour reproduire le levain dès la première phase de la préparation. Facile à utiliser, elle offre des résultats garantis dans le temps.

Découvrez également le nouveau [Dolce Forno Maestro](#), variante « clean label » du Dolce Forno classique.

Description

farine préparée à base de levain, pour la production de PANETTONE, PANDORO, COLOMBE, BRIOCHES VÉNITIENNES avec un procédé de fermentation naturelle.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

Des informations détaillées sur les doses et les instructions d'utilisation sont fournies sur le site Web.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070658

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Claims

Contient du levain naturel en poudre

Détails

Préparation technologiquement avancée et de qualité exceptionnelle pour la réalisation de panettone, pandoro, gâteaux vénitiens, colomba et brioches vénitiennes dans le plein respect de l'ancienne tradition pâtissière italienne. Un mélange polyvalent et complet qui contient tout le nécessaire pour reproduire le levain dès la première phase de la préparation. Facile à utiliser, elle offre des résultats garantis dans le temps.

Découvrez également le nouveau [Dolce Forno Maestro](#), variante « clean label » du Dolce Forno classique.



Extraordinary
made simple.

Description

farine préparée à base de levain, pour la production de PANETTONE, PANDORO, COLOMBE, BRIOCHES VÉNITIENNES avec un procédé de fermentation naturelle.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

Des informations détaillées sur les doses et les instructions d'utilisation sont fournies sur le site Web.



Extraordinary
made simple.