DOLCE FORNO

PÂTISSERIE DOLCE FORNO

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.

MODALITÀ D'USO

- Cake
- Colomba
- Croissant
- Lievitato
- Pandoro
- Panettone
- Panettone gastronomico
- Veneziana

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070116

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.

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.

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.