PANETTONE

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, il permet des résultats garantis dans le temps.

Découvrez également le **Dolce Forno Maestro**, variante « clean label » du classique Dolce Forno.



MODALITÀ D'USO

Croissant

Lievitato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070071

irca GROUP Extraordinary made simple.

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, il permet des résultats garantis dans le temps.
Découvrez également le **Dolce Forno Maestro**, variante « clean label » du classique Dolce Forno.

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.