

PANETTONE

PÂTISSERIE DOLCE FORNO

Préparation en poudre de qualité supérieure, spécialement élaborée pour la confection de spécialités de la pâtisserie italienne traditionnelle telles que le panettone, le pandoro, la colomba, la veneziana et les viennoiseries du petit-déjeuner. Mélange complet et très polyvalent, contenant du levain sec. Facile à utiliser, il offre d'excellents résultats garantis au fil du temps.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Lievitato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070071

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Claims

Contient du levain naturel en poudre

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.