

# PAN TARTARUGA

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation complète pour pain à base d'avoine et de corn flakes. Grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients, il vous suffira d'ajouter de la levure, de l'eau et de l'huile d'olive pour réaliser un authentique pain tartare italien.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070075

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

Mélange pour pain aux flocons de maïs et d'avoine.

### Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain aux flocons de maïs et d'avoine.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Directions for use

PAN TARTARUGA \_\_\_\_\_ 10 kg  
eau \_\_\_\_\_ 5,5 kg  
huile d'olive \_\_\_\_\_ 400 g  
levure \_\_\_\_\_ 300 g

AVERTISSEMENT : le pain obtenu avec PAN TARTARUGA doit être mis en vente avec la mention « Pain de type T55 aux flocons de maïs et d'avoine à l'huile d'olive » suivie de la liste des ingrédients : « Farine de BLÉ TENDRE de type T55, eau, LAIT entier, huile d'olive (3 %), flocons de maïs (3 %), levure, flocons d' AVOINE (1,5 %), sel, dextrose, émulsifiant lécithine » (D.P.R.30 novembre 1998, n°502).

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080402

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Céréales



Soja



Lait

### Cross-contaminations



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

préparation pour pain à l'avoine, à l'orge, au maïs et au soja.

### Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain à l'avoine, à l'orge, au maïs et au soja.

### Directions for use

PAN TARTARUGA E \_\_\_\_\_ 10 kg  
eau \_\_\_\_\_ 5,3 kg  
levure \_\_\_\_\_ 0,35 kg  
sel \_\_\_\_\_ 0,2 kg  
huile d'olive extra vierge\_0,4 kg

Attention : le pain obtenu avec du PAN TARTARUGA E, avec la formulation ci-dessus, doit être mis en vente avec la mention :

« Pain de type 0 à l'avoine, à l'orge, au maïs et au soja.

Ingrédients : farine de BLÉ TENDRE T55, eau, huile d'olive vierge extra, levure, flocons d' AVOINE (1,8 %), farine d'ORGE (1,5 %), sel, farine de maïs (0,8 %), farine de SOJA (0,8 %), LAIT écrémé en poudre, farine de malt de BLÉ, émulsifiant lécithine. »

(Décret présidentiel 30 novembre 1998, n°502).



Extraordinary  
made simple.