

PAT-DOR NUCLEO 50%

BOULANGERIE PAT-DOR

Préparation pour pain concentrée à 50 %, facile et rapide à réaliser, idéale pour préparer du pain et de la focaccia aux flocons de pommes de terre. Les propriétés des pommes de terre permettent aux produits finis de rester frais, parfumés et moelleux, même pendant plusieurs jours.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080100

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

SO₂

Anhydride

INFO

Description

préparation concentrée à 50 % pour la production de pain aux flocons de pommes de terre et de focaccia.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Produit semi-fini pour pain aux flocons de pommes de terre.

Directions for use

PAIN-BAGUETTES-PAIN DE MIE-CANAPÉS

PAT D'OR NUCLEO_____ 5 kg

eau_____ 6-6,5 kg

farine « forte » T45__ 5 kg

levure_____ 300 g

huile d'olive_____ 400 g

Le pain obtenu avec PAT D'OR NUCLEO 50 % doit être mis en vente avec les mentions suivantes (D.P.R.30.11.1998) : « Pain aux flocons de pommes de terre. Ingrédients : farine T45, flocons de pommes de terre (20 %), LAIT, eau, huile d'olive, levure, sel, sucre, émulsifiant E472e ».



Extraordinary
made simple.