

# 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

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 01080100

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

SO<sub>2</sub>

Anhydride

## INFO

### Description

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

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.