

OLIVER

PÂTISSERIE OLIVER

Pâte semi-solide à base d'un mélange de saindoux et d'huile d'olive (15%), utile pour faire du pain et des gressins.



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 01100252

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

pâte semi-solide homogène de couleur jaune-vert pâle constituée d'un mélange de saindoux et d'huile d'olive (15 %).

Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain et de gressins avec ajout de saindoux et d'huile d'olive.

Directions for use

OLIVER est prêt à l'emploi.

La dose minimale d'utilisation est de 2,5 kg pour 100 kg de farine (D.P.R. 30 novembre 1998, n ° 502).

Le pain produit avec OLIVER doit être mis en vente sous la dénomination : « Pain de type_____ avec saindoux et huile

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

d'olive. »



Extraordinary
made simple.