DOLCE FORNO MAESTRO

PÂTISSERIE DOLCE FORNO

Préparation technologiquement avancée et d'une qualité exceptionnelle pour la réalisation de panettone, pandoro, colomba et brioche vénitienne, dans le respect de la tradition pâtissière italienne ancestrale.

Version **clean label** du Dolce Forno classique, elle ne contient ni émulsifiants ni arômes. C'est le mélange idéal pour les artisans qui souhaitent s'adapter aux dernières tendances du marché et apporter leur touche créative aux recettes proposées.

Préparation polyvalente et complète, elle contient tout le nécessaire pour reproduire le **levain** dès la première pâte, pour un goût caractéristique et des résultats garantis dans le temps.

Étiquette propre : sans émulsifiants ni arômes.
Polyvalent et personnalisable.
Complète : grâce à l'ajout exclusif d'ingrédients frais, elle évite le gaspillage et garantit des résultats constants dans le temps.
Un juste équilibre entre durée de conservation et qualité d'un produit artisanal.



MODALITÀ D'USO

 **Colomba**

 **Croissant**

 **Lievitato**

 **Pandoro**

 **Panettone**

 **Panettone gastronomico**

 **Veneziana**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01071001

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

 **Céréales**

Cross-contaminations

 **Oeufs**

 **Soja**

 **Lait**

 **Fruits**

 **Moutarde**

INFO

Advantages
Clean label.
Polyvalent et personnalisable.
Complet : en ajoutant uniquement des ingrédients frais, il évite le gaspillage et garantit des résultats constants dans le temps.
Il garantit le bon équilibre entre la durée de conservation et la qualité d'un produit artisanal.

Claims
Avec de la levure naturelle.
Sans émulsifiants.
Sans arômes d'aucune sorte.
Sans huile de palme.
Sans ingrédients d'origine animale*
**peut contenir des traces de lait et d'œufs*

Détails
Préparation technologiquement avancée et d'une qualité exceptionnelle pour la réalisation de panettone, pandoro, colomba et brioche vénitienne, dans le respect de la tradition pâtissière italienne ancestrale.

Version **clean label** du Dolce Forno classique, elle ne contient ni émulsifiants ni arômes. C'est le mélange idéal pour les artisans qui souhaitent s'adapter aux dernières tendances du marché et apporter leur touche créative aux recettes proposées.

Préparation polyvalente et complète, elle contient tout le nécessaire pour reproduire le **levain** dès la première pâte, pour un goût caractéristique et des résultats garantis dans le temps.

Description
préparation sans arômes ni émulsifiants pour la production de PANETTONE, PANDORO, COLOMBE et BRIOCHE VÉNITIENNE.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

Des informations détaillées sur les doses et les instructions d'utilisation sont fournies sur le site Web.

Conformément à la réglementation en vigueur, les enzymes sont des auxiliaires technologiques et il n'est pas nécessaire de les déclarer dans le produit fini après cuisson.