DOLCE FORNO

PASTICCERIA DOLCE FORNO

Mix per grandi e piccoli lievitati.
L'antica pasticceria italiana incontra un preparato all'avanguardia.
DOLCE FORNO è il nostro mix a base di lievito madre per panettoni, pandori, veneziane, colombe e dolci da colazione. Pratico e adatto a qualsiasi tipo di lievitato, garantisce un impasto con eccellente elasticità, una morbidezza che dura a lungo e un gusto che sa di tradizione.



MODALITÀ D'USO

- Cake
- Colomba
- Croissant
- Lievitato
- Pandoro
- Panettone
- Panettone gastronomico
- Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070116

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

INFO

Claims
Contiene lievito madre naturale in polvere.

Dettagli
Mix per grandi e piccoli lievitati.
L’antica pasticceria italiana incontra un preparato all’avanguardia.
DOLCE FORNO è il nostro mix a base di lievito madre per panettoni, pandori, veneziane, colombe e dolci da colazione. Pratico e adatto a qualsiasi tipo di lievitato, garantisce un impasto con eccellente elasticità, una morbidezza che dura a lungo e un gusto che sa di tradizione.

Descrizione
farina preparata a base di lievito madre, per la produzione di "PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, VENEZIANA" con procedimento a fermentazione naturale.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
informazioni dettagliate su dosi e modalità di impiego sono riportate all'interno del sito web.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070658

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

Latte

Cross contaminazioni

Uova

Soia

Frutta

Senape

INFO

Claims
Contiene lievito madre naturale in polvere

Dettagli
Mix per grandi e piccoli lievitati.
L’antica pasticceria italiana incontra un preparato all’avanguardia.
DOLCE FORNO è il nostro mix a base di lievito madre per panettoni, pandori, veneziane, colombe e dolci da colazione. Pratico e adatto a qualsiasi tipo di lievitato, garantisce un impasto con eccellente elasticità, una morbidezza che dura a lungo e un gusto che sa di tradizione.

Descrizione
farina preparata a base di lievito madre, per la produzione di "PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, VENEZIANA" con procedimento a fermentazione naturale.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
informazioni dettagliate su dosi e modalità di impiego sono riportate all'interno del sito web.