



ROLL BURG NUCLEO 50%

PANIFICAZIONE

ROLL BURG

Mix concentrato al 50% ideato per produrre con grande facilità e sicurezza tartine, panini per hamburger ed hot-dog, nonché pane in cassetta, pan carrè e panettone gastronomico. L'impiego di questo mix conferisce al pane un aspetto morbido e soffice con crosta sottile, mollica bianca ad alveolatura uniforme, ed un gusto gradevolmente dolce-salato.

Dettagli prodotto

COD 000457

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte intero in polvere

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi