



# PANE & LATTE

PANIFICAZIONE

PANE &amp; LATTE

Mix concentrato al 50%, ideale la produzione di pane al latte. Caratterizzato dall'impiego facile e rapido, permette di produrre pane o panini al latte, eventualmente arricchiti da gocce di cioccolato, ma anche trecce, pane in cassetta per tartine, toast e sandwich, pane per hamburger e hot-dog, focaccine dolci e salate. Grazie ad una sapiente formulazione, unita all'impiego di ingredienti selezionati, i prodotti finiti si distinguono per gusto e profumo delicati e per un aspetto invitante, caratterizzato da un'estrema duratura e sofficità, una crosta sottile e morbida ed una mollica chiara con alveolatura fitta e regolare.

## Dettagli prodotto

COD 000463

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



farina di grano tenero



latte intero in polvere

### Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi