PAT-DOR NUCLEO 50%

PANIFICAZIONE PAT-DOR

Mix in polvere concentrato al 50%, di facile e rapido impiego, perfetto per la preparazione di focaccia e pane ai fiocchi di patate. Grazie alle proprietà della patata, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080100

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

Cross contaminazioni

Soia

Senape

Semi

Anidride

INFO

Descrizione
preparato concentrato al 50% per la produzione di pane ai fiocchi di patata e focacce.

Denominazione
semilavorato per pane ai fiocchi di patate.

Modalità d'uso
PANE-FILONI-PANCARRE'-TARTINE
PAT DOR NUCLEO_____ kg 5
acqua_____ kg 6-6.5
farina "forte" 00__ kg 5
lievito_____ g 300
olio d'oliva_____ g 400
Il pane ottenuto con PAT D'OR NUCLEO 50% deve essere posto in vendita con le seguenti diciture (D.P.R.30.11.1998): "Pane ai fiocchi di patate. Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, fiocchi di patate (20%), LATTE , acqua, olio d'oliva, lievito, sale, zucchero, emulsionante E472e".