

# 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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080100

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Descrizione

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**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".



Extraordinary  
made simple.