

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080100

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

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

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semilavorato per pane ai fiocchi di patate.

Modalità d'uso

PANE-FILONI-PANCARRE¹-TARTINE

PAT D'OR 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.