

# OLIVER

PASTICCERIA

OLIVER

Pasta semisolida ottenuta dalla miscela di strutto ed olio d'oliva (15%), ideale per la produzione di pane e grissini.



## 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 01100252

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia

## INFO

### Descrizione

pasta semisolida omogenea di colore giallo-verde pallido costituita dalla miscela di strutto ed olio d'oliva (15%).

### Denominazione

semilavorato per la produzione di pane e grissini con aggiunta di strutto ed olio d'oliva.

### Modalità d'uso

OLIVER è pronto all'uso.

La dose minima d'impiego è di kg 2.5 per 100 kg di farina (D.P.R. 30 novembre 1998, n.502).

Il pane prodotto con OLIVER deve essere posto in vendita con la denominazione: "Pane di tipo\_\_\_\_\_ con strutto ed olio

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

d'oliva."



Extraordinary  
made simple.