

# DOLCE FORNO MAESTRO

PASTICCERIA

DOLCE FORNO

## Mix clean label per grandi e piccoli lievitati.

DOLCE FORNO MAESTRO è il nostro preparato a base di lievito madre che contiene solo ingredienti freschi di altissima qualità. Senza emulsionanti e senza aromi. La formula "clean label" permette di misurarsi con le nuove tendenze della pasticceria e di accontentare un pubblico sempre più esigente.

**Clean label:** senza emulsionanti e senza aromi. Versatile e personalizzabile.

Completo: con l'aggiunta di soli ingredienti freschi, evita sprechi e garantisce risultati costanti nel tempo. Giusto equilibrio fra shelf life e qualità di un prodotto artigianale.



## MODALITÀ D'USO



Colomba



Croissant



Lievitato



Pandoro



Panettone



Panettone gastronomico



Veneziana

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01071001

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



Senape

## INFO

### Vantaggi

#### **Clean label (etichetta pulita).**

Versatile e personalizzabile.

Completo: con l'aggiunta di soli ingredienti freschi, evita sprechi e garantisce risultati costanti nel tempo.

Garantisce il giusto equilibrio tra shelf life e qualità di un prodotto artigianale.

### Claims

Con lievito naturale.

Senza emulsionanti e senza aromi.

Senza olio di palma.

Senza ingredienti di origine animale\*

*\*può contenere tracce di latte e uova*

### Dettagli

#### **Mix clean label per grandi e piccoli lievitati.**

DOLCE FORNO MAESTRO è il nostro preparato a base di lievito madre che contiene solo ingredienti freschi di altissima qualità. Senza emulsionanti e senza aromi. La formula "clean label" permette di misurarsi con le nuove tendenze della pasticceria e di accontentare un pubblico sempre più esigente.

### Descrizione

preparato senza aromi ed emulsionanti per la produzione di PANETTONI, PANDORI, COLOMBE e VENEZIANE".

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### Modalità d'uso

informazioni dettagliate su dosi e modalità di impiego sono riportate all'interno del sito web.

In conformità alle vigenti normative, gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e non è necessario dichiararli nel prodotto finito dopo cottura.