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**

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01071001

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



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.