

# SOFT BREAD 50%

PANIFICAZIONE SOFT BREAD

Preparato concentrato per pane, adatto a ricette salate e dolci tra cui: pane in cassetta, panini soffici, ma anche croissant al latte e sfogliati, focaccia e pizza soffice in teglia.

Un mix estremamente versatile che garantisce prestazioni eccellenti e una **sofficità prolungata** nel tempo per prodotti di media durata (7-10 giorni).

- Con pasta acida da essiccazione naturale
- Senza emulsionanti, a base di soli enzimi
- Sofficità prolungata per prodotti di media durata
- Adatto per impasti personalizzati e per ricette sempre nuove
- Possibilità di combinarlo con altri mix



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Focaccia



Pane



Pane per hamburger



Pane per hot dog



Pizza

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080005

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

## INFO

### Vantaggi

- Sofficità prolungata per prodotti di media durata



Extraordinary  
made simple.

- Adatto per impasti personalizzati e per la creazione di nuove ed innovative ricette
- Possibilità di combinarlo con altri mix

**Claims**

- Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale
- Senza emulsionanti, a base di soli enzimi

**Dettagli**

Preparato concentrato per pane adatto a ricette salate e dolci tra cui: pane in cassetta, panini soffici, ma anche croissant al latte e sfogliati, focaccia e pizza soffice in teglia.

Un mix estremamente versatile che garantisce prestazioni eccellenti e una sofficità prolungata nel tempo per prodotti di media durata (7-10 giorni).

*Il preparato concentrato al 50% libera la fantasia dell'artigiano nel caratterizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e/o ingredienti a piacere.*

**Descrizione**

preparato concentrato senza emulsionanti per la produzione di pani morbidi.

**Denominazione**

semilavorato per la produzione di pane.



Extraordinary  
made simple.