



SOFT BREAD 50%

PANIFICAZIONE

SOFT BREAD

Preparato concentrato per pane, adatto a ricettazioni 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

Dettagli prodotto

COD 000789

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni

**latte scremato in polvere**

Cross contaminazioni

**Soia****Senape****Semi**

Modalità d'uso



Croissant



Pane per hamburger



Focaccia



Pane per hot dog



Pane



Pizza