



PAT-DOR NUCLEO 50% 10

Mix in polvere concentrato al 50%, di facile e rapido impiego, perfetto per la preparazione di focaccia e pane ai fiocchi di patate. Grazie alle proprietà della patata, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080100

CLAIM

MODALITÀ D'USO

PANE-FILONI-PANCARRE'-TARTINE

PAT DOR NUCLEO _____ kg 5

acqua _____ kg 6-6.5

farina "forte" 00 _____ kg 5

lievito _____ g 300

olio d'oliva _____ g 400

Il pane ottenuto con PAT D'OR NUCLEO 50% deve essere posto in vendita con le seguenti diciture (D.P.R.30.11.1998): "Pane ai fiocchi di patate. Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, fiocchi di patate (20%), LATTE , acqua, olio d'oliva, lievito, sale, zucchero, emulsionante E472e".

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pane ai fiocchi di patate.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

