DOLCE FORNO MAESTRO 20

Preparato tecnologicamente avanzato di eccezionale livello qualitativo per la realizzazione di panettoni, pandori, colombe e veneziane nel pieno rispetto dell'antica tradizione pasticcera italiana.

Versione **clean label** del classico Dolce Forno, non contiene emulsionanti e aromi di nessuna natura, è il mix perfetto per artigiani che vogliono misurarsi con i più moderni trend di mercato e dare la propria impronta creativa alle ricette proposte.

Mix versatile e completo, contiene quanto necessario a riprodurre il **lievito madre** già nel primo impasto per un gusto caratteristico e risultati garantiti nel tempo.

Disponibile anche la versione classica **Dolce Forno**.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01071001

CLAIM

Con lievito naturale.
Senza emulsionanti.
Senza aromi di nessuna natura.
Senza olio di palma.
Senza ingredienti di origine animale*

**può contenere tracce di latte e uova*

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.