



## 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

