



## SOFT BREAD 50% 10

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).

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080005

### CLAIM

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

### MODALITÀ D'USO

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

