



## PAN TARTARUGA 10

Mix completo ideale per la produzione di pane ai fiocchi di mais ed avena. Grazie all'accurata selezione di ingredienti, questo mix necessita della sola aggiunta di lievito, acqua ed olio d'oliva per consentire la produzione del classico ed apprezzatissimo pane tartaruga.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070075

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

PAN TARTARUGA \_\_\_\_\_ kg 10  
acqua \_\_\_\_\_ kg 5.5  
olio d'oliva \_\_\_\_\_ g 400  
lievito \_\_\_\_\_ g 300

**AVVERTENZA:** il pane ottenuto con PAN TARTARUGA dovrà essere posto in vendita con la dicitura "Pane di tipo 0 ai fiocchi di mais ed avena con olio d'oliva" seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO TENERO tipo 0, acqua, LATTE intero, olio d'oliva (3 %), fiocchi di mais (3 %), lievito, fiocchi d' AVENA (1.5 %), sale, destrosio, emulsionante lecitina" (D.P.R.30 novembre 1998, n°502).

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane ai fiocchi di mais ed avena.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

