

HAMBURGER BUNS 50

Categoria : CONCENTRATI

Pubblicato da [Achille](#) in 7-6-2019

Â HAMBURGER BUNS 50Â Codice prodotto: 1075 Dose di impiego: Concentrato al 50 %.

Caratteristiche: HAMBURGER BUNS 50 Ã“ un preparato per la produzione di pane con grassi aggiunti che concilia semplicitÃ d'uso, convenienza e risparmio in tempi di lavorazione. Il pane per hamburger Ã“ particolare: con grassi, molto soffice, senza crosta, dal retrogusto dolciastro, con buona conservabilitÃ se confezionato. Sapore, sofficitÃ e conservabilitÃ sono le sue caratteristiche salienti.Â Utilizzo: HAMBURGER BUNS 50 puÃ² essere utilizzato al 50 % sul totale della farina nella preparazione di pani morbidi con grassi aggiunti in pezzature e formati a piacere. E' particolarmente indicato nelle produzioni che utilizzano la tecnologia del freddo. ConservabilitÃ : 12 mesi nel suo imballo integro. Imballo: sacco carta multifoglio da kg. 25, 15.