

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 " un preparato per la produzione di pane con grassi aggiunti che concilia semplicità d'uso, convenienza e risparmio in tempi di lavorazione. Il pane per hamburger " particolare: con grassi, molto soffice, senza crosta, dal retrogusto dolciastro, con buona conservabilità se confezionato. Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti. " **Utilizzo:** HAMBURGER BUNS 50 può 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. **Conservabilità** : 12 mesi nel suo imballo integro. **Imballo:** sacco carta multifoglio da kg. 25, 15.