

## **HAMBURGER BUNS 50**

**Categoria : CONCENTRATI**

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

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

*Caratteristiche: HAMBURGER BUNS 50* Â 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 Â particolare: con grassi, molto soffice, senza crosta, dal retrogusto dolciastro, con buona conservabilità se confezionato. Sapore, sofficiet  e conservabilit  sono le sue caratteristiche salienti. Â *Utilizzo: HAMBURGER BUNS 50 pu  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. Conservabilit  : 12 mesi nel suo imballo integro. Imballo: sacco carta multifoglio da kg. 25, 15.*