



MIX - LINEA UNIVERSAL

È una linea di prodotti studiata per le esigenze del panettiere. Una gamma che con poche referenze permette di coprire la maggior parte del fabbisogno quotidiano del panettiere: pane tradizionale, pani morbidi, pizze e focacce.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma - Servizio

TIPOLOGIA/FORMATO Sacco da 10 kg/25 kg

CARATTERISTICHE Senza grassi idrogenati

PRODOTTO

CARATTERISTICHE

UTILIZZO

Novità

ANTIQUUM lievito madre, pasta acida di segale, farina d'orzo maltato pani a lunga lievitazione

Novità

ARABO AVENA fiocchi d'avena e lievito madre pane arabo e pita

PIC NIC senza emulsionanti, con grassi vegetali pani morbidi, pani conditi

TRADIZIONALE con lievito madre, senza emulsionanti pani della tradizione italiana

PAN SOAVE 50 concentrato con il 7% di latte in polvere pani morbidi al latte

PAN SOAVE maggiore servizio pani morbidi al latte

VANTAGGI

- Efficienza di gestione: no sprechi, no stoccaggio, prodotto sempre fresco
- Facilità di lavorazione, tolleranza e sviluppo
- Risultato sicuro, di alta qualità

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
MIX LINEA UNIVERSAL	Antiquum	DP02BQ	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Arabo avena	DP02BN	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pic Nic	DP02BE	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Tradizionale	DP02BC	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pan Soave 50	DP02BK	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pan Soave	DP02AH	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)