

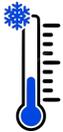


PAN ARTESANAL

1001 Artesanal Europeo

DESCRIPCIÓN

Ideal para que los panes rústicos posean la características como corteza crocante y el sabor de los tiempos prolongados de fermentación en procesos directos.



Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad

VENTAJAS

Regresa a los principios básicos en la elaboración de un pan de alta calidad

VIDA ÚTIL

12 meses

PRESENTACIÓN

8 Kg

RECETA

INGREDIENTES	1 KG	5 KG	8 KG
Mix Pan Artesanal	50 g	250 g	400 g
Harina	1 kg	5 kg	10 kg



DOSIFICACIÓN

Al 5% de base de harina 1 kg de harina de trigo / 50 g de Pan Artesanal.