

# ARTESANAL

## EUROPEO



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7519  
CÓDIGO BACKALDRIN: 1001

backaldrin®



# ARTESANAL EUROPEO BULTO 8 kg

backaldrin®

Ideal para que los panes rústicos poseen las características como *corteza* y el sabor de los tiempos prolongados de *fermentación* en procesos directos.



## PRESENTACIÓN

8 kg.



## VIDA ÚTIL

12 Meses.



## CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.



## Ventaja



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

## Receta

INGREDIENTES	1kg	5 kg	20 kg
Mix Pan Artesanal Europeo	50 g	250 g	1 kg
Harina	1 kg	5 kg	20 kg

## Dosificación

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

