

MEJORADOR PRO HALLULA PANNIVITA 400 GR.

Leer más

Precio: Desde: $1.290

Categorias: Mejoradores, Panadería



MEJORADOR PRO MARRAQUETA PANNIVITA 400 GR.

Leer más

Precio: Desde: $1.446

Categorias: Mejoradores, Panadería



MASA MADRE O-TENTIC DURUM PURATOS.

Los panes tradicionales son la elección preferida por los consumidores que buscan productos de calidad que combinan una apariencia auténtica y un sabor superior. O-tentic Durum es un componente activo para panadería basado en masa madre tradicional elaborada con trigos de la región de Puglia, Italia. Tiene un perfil de sabor cremoso y tostado. O-Tentic te ayuda a innovar, y te permite crear tus propios panes de autor con calidad superior, fabulosa miga y características de crocancia.

- Masa madre en polvo
- Perfil de sabor Cremoso y Tostado (origen italia)
- Componente activo con enzimas y levadura incluida
- Perfecto para elaborar, panes rústicos, ciabatta, pizza, ...

Leer más

Precio: ~~$20.387 – $203.908~~ ~~PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).~~
$17.329 – $173.322 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).

Categorias: Mejoradores, Ofertas



Mejorador Vulkan Masas Francesas Bakels 20x400 Grs.

Vulkan Masas Francesas es un mejorador en base a enzimas específicas para la elaboración de masas francesas tales como marraquetas, flautas, baguettes, panes de campo, entre otros. Se obtiene un producto con buena crocancia, volumen, apariencia y también un buen color. Caja de 20x400 Grs
Leer más

Precio: $31.294 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).

Categorias: Mejoradores, Panadería



Mejorador Vulkan Masas Duras Bakels 20x400 Grs.

Vulkan Masas Duras es un mejorador en base a enzimas específicas, para la elaboración de masas duras tales como: hallullas, dobladitas, colizas etc. Se obtiene un pan con excelente apariencia, color de corteza y también buen volumen. Caja de 20x400 Grs
Leer más

Precio: $25.571 PRECIO NETO (EXC. IMPUESTOS).

Categorias: Mejoradores, Panadería
