



CRÉDIN®

Panadería Creativa

Mixes de panadería de aplicación entre el 5 y el 100% para la elaboración de panes creativos con diferentes tipos de harinas:

Soja, Girasol, Centeno, Malta, Maíz, Salvado, Lino...

CRÉDIN SOJA. 15 Kg: Soja y semillas de Soja.

CRÉDIN CENTENO BAVIERA. 15 Kg: Centeno y masa madre.

CRÉDIN CENTENO BAVIERA DARK. 15 Kg:

Centeno oscuro y masa madre.

CENTEX. 5/15 Kg : Malta, centeno y masa madre.

CRÉDIN PAN DE TRADICIÓN. 15 Kg: Centeno y malta.

CRÉDIN PAN DE MAÍZ AMARILLO. 15 Kg: Harina de Maíz.

CRÉDIN 3 KERNEL. 15 Kg: Centeno, linaza y salvado.

CRÉDIN PAN DE FIBRAS. 15 Kg: Harina de trigo y salvado.

PASCO HIGHLANDER. 25 Kg: Centeno, cebada, masa madre, semillas y copos.

FAMILIA DE PRODUCTOS	APLICACIÓN	UNIDAD DE VENTA	CADUCIDADES
MIXES DE PAN	5 al 100 %	5, 10, 15 y 25 kg	6 meses