



O que era bom, ficou ainda + com a nova versão **Panetone com Gemas**. Menor tempo de preparo, pois elimina a tarefa de separar as gemas dos ovos. Ao adquirir o **Panetone com Gemas Itaiquara**, o panificador tem uma receita balanceada com ingredientes selecionados, garantindo qualidade e uniformidade de seus produtos.

LANÇAMENTO
PANETONE
COM GEMAS



Faça deliciosos panetones, colombas, chocotones, stollen e muitas outras receitas com a linha de **Mistura Para Panetone Itaiquara**. Maximize a produção de sua padaria, garantindo a clientela um produto muito mais uniforme e claro, cheio de sabor.



O rendimento das misturas para panetone Itaipuara é excelente, garantindo um ótimo custo benefício e a certeza de clientes encantados com + cor, sabor e um miolo muito mais macio e úmido, sem dizer, do delicioso perfume que invade seu estabelecimento.

Conheça os principais benefícios desta linha, que é um verdadeiro presente de Natal:

- Uma mistura completa. Basta seguir o receituário e finalizar dando seu toque de mestre.
- Redução do tempo de pesagem dos ingredientes. -Tempo +produtividade!
- Embalagem prática é ideal na hora de estocar.
- Excelente rendimento em todas as versões.
- Aspecto físico - Pasta de coloração amarelada.

Panetone 10kg

125 panetones de 500g cada.

Panetone 20kg

250 panetones de 500g cada.

Panetone com gemas 20kg

250 panetones de 500g cada.



Panetone 10kg 7896545501453 | Panetone 20kg 7896545501095
Panetone 20kg - gemas em pó 7896545502146