



FIORDIMADRE 25

Pasta acida da fermentazione naturale, in polvere. Può essere impiegata con estrema facilità in molti tipi di impasti lievitati, quali pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissants, brioche, krapfen). Aggiunto ad ogni tipo di impasto, sia a quelli diretti, che alle bighe, oppure agli impasti a lunga fermentazione, dona il caratteristico gusto e profumo di lievito naturale e migliora la conservabilità dei prodotti finiti.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080086

CLAIM

MODALITÀ D'USO

FIORDIMADRE, essendo in polvere, può essere aggiunto con facilità agli altri ingredienti nella fase d'impasto. La dose d'impiego, dal 2 al 5% sulla farina, deve essere scelta secondo il risultato desiderato e le formulazioni adottate.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di tutti i tipi di pane e di prodotti lievitati da forno.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

