



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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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.