



## NATUR ACTIV 6 (6X1)

Lievito madre naturale attivo in polvere, ideale sia nella produzione di prodotti dolciari lievitati quali panettoni, pandori, colombe, veneziane, brioche, ecc. che nella produzione di pane, pizza, focacce e grissini. Il suo impiego conferisce ai prodotti finiti un gusto ricco ed unico, un profumo aromatico leggermente acidulo, tipico dei prodotti a lievitazione naturale, con un aspetto ed una struttura meravigliosi.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090616

CLAIM

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



### MODALITÀ D'USO

La dose d'impiego di NATUR ACTIV varia dal 5 al 7 % sulla farina utilizzata nel preimpasto.

Il dosaggio consigliato di NATUR ACTIV per ogni specialità lievitata è descritto all'interno del nostro sito web o può essere richiesto al distributore di zona.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di prodotti lievitati.