LIEVITO MADRE - "CRISCITO"

Categoria : LIEVITI
Pubblicato da Achille in 6-2-2024

Â Â LIEVITO MADRE - "CRISCITO"
PASTA ACIDAÂ DAÂ FERMENTAZIONEÂ BIOLOGICAÂ Â *Codice prodotto:* **9049***Dose di impiego:*Â **1 - 4 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica)***Caratteristiche:*Â **â€•Criscitoâ€•, pasta acida proveneinte dalla fermentazione di farine di frumento tenero con Liofil Plus.Studiato per panificazione, pizzeria e pasticceria, Ã© un prodotto in polvere che, immesso percentualmente negli impasti, dona al prodotto finito sapore, odore, friabilitÃ , fragranza e conservabilitÃ .***Utlizzo:*Â **Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria.***Conservabilita':*Â **24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.***Imballo:*Â **Confezioni da kg. 15Confezioni da kg.Â Â 1 (in box da kg. 12 / 20)**