

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 •Criscito•, pasta acida provieneente dalla fermentazione di farine di frumento tenero con Liofil Plus.Studiato per panificazione, pizzeria e pasticceria, Â© un prodotto in polvere che, immesso percentualmente negli impasti, dona al prodotto finito sapore, odore, friabilitÃ , fragranza e conservabilitÃ .Utizzo: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 1 (in box da kg. 12 / 20)