

"CRISCITO" - PASTA ACIDA ESSICCATA

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da [Achille](#) in 7-7-2025

Â Â "CRISCITO"Â

PASTA ACIDA ESSICCATAÂ *Codice prodotto: 9049* Dose di impiego: **1 - 4 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica)** Caratteristiche:Â "CRISCITO", Â" unaÂ pasta acida proveniente dalla fermentazione di farine di frumento tenero con Liofil Plus. Utilizzo:Â Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria come correttore di aciditÃ . ConservabilitÃ :Â 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: Confezioni da kg. 25,Â kg. 15,Â kg. 5,Â kg. 2,5 Confezioni da kg.Â Â 1 (in box da kg. 15 / 25) Confezioni da kg.Â Â 0,5 (in box da kg. 10 / 20)Â Confezioni da 250 g.Â Per video tutorial esemplificativi premi sui seguenti link: <https://youtu.be/0h97kylVn00>Â Â Â -Â Â Â baguette <https://youtu.be/Q43amWhSRrQ>Â Â Â -Â Â Â calzoncini <https://youtu.be/suuxY4zVMzk>Â Â Â -Â Â Â focacce <https://youtu.be/mWI-4ai0Ywk>Â Â Â -Â Â Â pizzetta marinara