

i Lieviti



Il “Lievito Madre + Lievito di Birra per Dolci” è ha il plus di avere due lieviti separati in pratiche buste. Da un lato troviamo un **lievito madre biologico** essiccato, dalle intense note aromatiche di arance di Sicilia.

Dall'altro, un lievito di birra biologico che, dosato, permetterà di definire il tempo di lievitazione da 2 a 48 ore.

Dona sapori e aromi inconfondibili a **croissant, babà, brioche, panettoni** e tanto altro.



SCHEDA TECNICA

Lievito madre bio + Lievito di birra bio (dolci) EAN: 8009355006943

Confezione: 32 gr • Scadenza: 24 mesi • IVA:10% • Ingredienti: Lievito di birra Bio, farina di grano tipo “10” bio

Dimensione pezzo: 16(H)*14,5(L)*1(P) • Quantità per cT:30 • CT per strato:14 • Strati per pallet:5 • Ct per pallet:70

Dimensione Cartone (cm): • 17,5(H)*15,5(L)*35(P)