

i Lieviti



Il lievito di birra “La Pizzeria” è l’unico lievito di birra arricchito con Pasta madre e con malto professionale. Un prodotto pensato per donare ad ogni creazione una sorprendente lievitazione oltre che al sapore tipico di una volta. **Fragranza, sofficità, leggerezza, colore e miglior sviluppo in cottura sono i plus che danno forza a questo prodotto.**

La lievitazione avviene fuori dal forno. Ogni busta da 20gr è pari a un cubetto di lievito di birra fresco da 25gr ed è indicata per 500gr di farina.



SCHEDA TECNICA

Lievito la pizzeria EAN: 8009355009784

Confezione: 20 gr • Scadenza: 24 mesi • IVA: 10% • Lievito di birra disidratato, Lievito Madre essiccato 49% (farina di grano tenero tipo "1", acqua), farina di grano tenero maltato.

Dimensione pezzo: 16(H)*10,5(L)*1(P) • Quantità per cT:30 • CT per strato:25 • Strati per pallet:6 • Ct per pallet:150

Dimensione Cartone (cm): • 16(H)*10(L)*33,5(P)