

BIOLIEVITO MADRE

con germe di grano vitale macinato a pietra

Il **Biolievito Madre Molino Vigevano** è l'unico realizzato con **germe di grano vitale macinato a pietra**. È il frutto di un lento ed attento procedimento di rinfreschi ed essiccazione che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del lievito naturale, **garantendo così una lunga conservazione**. Il **Biolievito Madre** assicura digeribilità ed un bouquet aromatico autentico: è la scelta ideale per coloro che non vogliono rinunciare ai benefici e alla tradizione del lievito naturale risparmiando tempo prezioso.

Caratteristiche specifiche e impiego ideale:

Il **Biolievito Madre** è realizzato con **grano tenero biologico**. Con il **Biolievito Madre Molino Vigevano** donerai ai tuoi impasti aromi e gusto unici, anche grazie alla presenza del germe di grano vitale, il cuore del chicco e la parte più nutriente: è una vera **miniera di salute** perché è **ricco di vitamina A, B, E e D**, di **ferro**, di **magnesio** e di **potassio**. Il **Biolievito Madre** è in polvere, per questo può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. **Una busta da 30 gr va bene per 300 gr di farina e per una lievitazione di 2 o 3 ore a 30° C.**

Dati tecnici:

Disponibile in confezioni da **30 gr** | Shelf life: **24 mesi**

Ingombro confezione: **H cm 16 | L cm 10,5 | P cm 1**

Imballo: **30 confezioni per cartone** | Dim. **H cm 16 | L cm 11 | P cm 15**

Pallet: **280 cartoni per pallet** | **5 strati da 56 cartoni**

Codice Ean: **8009355003263** | **Iva 10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0384 298479** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

Molino Vigevano 1936 S.r.l. | Via dell'Artigianato, 5 - 27020 Torre d'Isola (PV) | www.molinovigevano.com