

i Lieviti



Questo lievito deriva da un'antica ricetta che vede il germe vitale di grano come uno degli ingredienti principali.

E' sottoposto ad un processo di essiccazione per donare una migliore conservazione.

L'aggiunta del lievito di birra, permette una lievitazione più rapida.



SCHEDA TECNICA

Lievito madre La Prova del Cuoco EAN: 8009355009289

Confezione: 80 g (40x2) • Scadenza: 24 mesi • IVA: 10% • Ingredienti: lievito madre essiccato (farina di grano tenero tipo "1") 80%, lievito di birra (lievito naturale) 16%, germe di grano tenero 4%.

Dimensione pezzo: 17(H)*9(L)*5(P) • Quantità per cT:10 • CT per strato:18 • Strati per pallet:6 • Ct per pallet:108

Dimensione Cartone (cm): • 17(H)*18,5(L)*26(P)