

i Lieviti



Il lievito di birra “La Pasticceria” è l’unico lievito di birra arricchito con Pasta madre aromatizzata con bucce di arance di Sicilia.

Un prodotto studiato per donare ad ogni creazione una sorprendente lievitazione oltre al sapore tipico di una volta. **È estremamente facile da usare in quanto non richiede l’attivazione e va aggiunto direttamente alla farina.**

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



SCHEDA TECNICA

Classico Vanigliato EAN: 8009355006950

Confezione: 20gr • Scadenza: 36 mesi • IVA:10% • Ingredienti: Lievito di birra disidratato, Lievito Madre essiccato 49% (farina di grano tenero tipo “1”, acqua).

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)*30,5(P)