

FIORDIMADRE

PANADERÍA

FIORDIMADRE

Masa madre natural en polvo. Fácil de usar y apta para diferentes tipos de masa fermentada, como pizza, focaccia, palitos de pan y productos de pastelería fermentados (croissants, brioches y krapfens). Al añadirla a la masa, ya sea de fermentación rápida o prolongada, FIORDIMADRE le aporta el sabor único de la masa madre natural y ayuda a conservar el producto final.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

preparado en polvo con masa madre en polvo de fermentación natural. Añadido a cualquier tipo de masa fermentada directa, FIORDIMADRE aporta el sabor y el aroma característicos de la levadura natural o masa madre y mejora la vida útil de los productos terminados.

Denomination

semielaborado para la producción de todo tipo de panes y productos con levadura para horno.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Directions for use

FIORDIMADRE, al ser en polvo, se puede añadir fácilmente a los demás ingredientes en la fase de amasado. La dosis de uso, del 2 al 5 % en la harina, debe elegirse de acuerdo con el resultado deseado y las formulaciones adoptadas.



Extraordinary
made simple.