FIORDIMADRE

BOULANGERIE FIORDIMADRE

Poudre de levain naturel. Facile d'utilisation, elle convient à différentes pâtes levées, comme la pizza, la focaccia, les gressins et les viennoiseries (croissants, brioches et krapfens). Ajoutée à la pâte, qu'elle soit à fermentation directe ou longue, la poudre FIORDIMADRE lui confère la saveur unique du levain naturel et favorise la conservation du produit fini.



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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Céréales

Cross-contaminations

Soja

Moutarde

INFO

Description
préparation en poudre avec du levain en poudre obtenu par fermentation naturelle. Ajouté à tout type de pâte levée directe, FIORDIMADRE donne le goût et l'arôme caractéristiques de la levure naturelle ou du levain et améliore la durée de conservation des produits finis.

Denomination
Produit semi-fini pour la production de tous types de pain et de produits de boulangerie levés.

Directions for use
FIORDIMADRE, étant en poudre, peut être facilement ajouté aux autres ingrédients lors de la phase de pétrissage. Le dosage, de 2 à 5% de la farine, doit être choisi en fonction du résultat souhaité et des formulations adoptées.