



# ACTIBREAD 3 SYST3M

PANIFICAZIONE

ACTIBREAD

Preparato in polvere a base di lievito madre naturale da farina di grano duro, perfetto per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. La sua composizione garantisce l'apporto di tutte le attività fermentative del lievito naturale senza l'impiego di lievito compresso. ACTIBREAD 3 SYST3M conferisce al pane tutte le proprietà aromatiche della pasta acida da fermentazione naturale. Permette di preparare pane con ottimo volume, aspetto dorato ed appetitoso, nonché di prolungarne fragranza e conservabilità.

## Dettagli prodotto

COD 000482

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



frumento

### Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

SO<sub>2</sub> Anidride