



NATUR ACTIV

PANIFICAZIONE

NATUR ACTIV

Lievito madre naturale attivo in polvere, ideale sia nella produzione di prodotti dolciari lievitati quali panettoni, pandori, colombe, veneziane, brioche, ecc. che nella produzione di pane, pizza, focacce e grissini. Il suo impiego conferisce ai prodotti finiti un gusto ricco ed unico, un profumo aromatico leggermente acidulo, tipico dei prodotti a lievitazione naturale, con un aspetto ed una struttura meravigliosi.

Dettagli prodotto

COD 000483

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

SO₂

Anidride