

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.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090616

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Descrizione

lievito madre naturale attivo in polvere che trova applicazione sia nella preparazione di prodotti dolciari lievitati quali panettoni, pandori, colombe, veneziane, brioches, ecc. che nella produzione di pane, pizza, focacce e grissini.

Denominazione

semilavorato per la produzione di prodotti lievitati.

Modalità d'uso

La dose d'impiego di NATUR ACTIV varia dal 5 al 7 % sulla farina utilizzata nel preimpasto.

Il dosaggio consigliato di NATUR ACTIV per ogni specialità lievitata è descritto all'interno del nostro sito web o può essere richiesto al distributore di zona.