

# **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



Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



**Frutta** 



Senape

## **SO**<sub>2</sub> Anidride

#### **Denominazione tecnica**

semilavorato per la produzione di prodotti lievitati.