

FIORDIMADRE

PANIFICAZIONE

FIORDIMADRE

Pasta acida da fermentazione naturale, in polvere. Può essere impiegata con estrema facilità in molti tipi di impasti lievitati, quali pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissants, brioche, krapfen). Aggiunto ad ogni tipo di impasto, sia a quelli diretti, che alle bighe, oppure agli impasti a lunga fermentazione, dona il caratteristico gusto e profumo di lievito naturale e migliora la conservabilità dei prodotti finiti.



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 01080086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

preparato in polvere con pasta acida in polvere da fermentazione naturale. Aggiunto ad ogni tipo di impasto lievitato diretto FIORDIMADRE dona il caratteristico gusto e profumo di lievito naturale o pasta acida e migliora la conservabilità dei prodotti finiti.

Denominazione

semilavorato per la produzione di tutti i tipi di pane e di prodotti lievitati da forno.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

FIORDIMADRE, essendo in polvere, può essere aggiunto con facilità agli altri ingredienti nella fase d'impasto. La dose d'impiego, dal 2 al 5% sulla farina, deve essere scelta secondo il risultato desiderato e le formulazioni adottate.



Extraordinary
made simple.