



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.

Dettagli prodotto

COD 000484

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape