

NATURKRAFT PIZZA

Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere, sviluppato in collaborazione con la Facoltà di Biologia e Genetica dell'Università di Parma, realizzato attraverso una tecnologia originale e innovativa. L'essiccazione naturale del Lievito Madre fresco ci ha permesso di ottenere un prodotto che contiene un perfetto equilibrio fra lieviti e i migliori ceppi batterici lattici. È consigliato in tutti i tipi di impasto. Quando si utilizza Naturkraft è consigliabile ridurre del 20% la quantità di lievito di birra nell'impasto.

Made from special powdered Dried Mother Yeast, developed in collaboration with the Faculty of Biology and Genetics of the University of Parma, realized through an original and innovative technology. The natural drying of the Fresh Mother Yeast has allowed us to obtain a product that presents a perfect balance between the yeasts and the best bacterial lactic strains. It is recommended in all types of dough. When using Naturkraft it is advisable to reduce the quantity of beer yeast in the dough by 20%.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato

Dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

Dall'1 al 3% sulla farina
Between 1 to 3% on the flour

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Umidità/Moisture: max 12,5 %
Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 1,50 % (s.s.)



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

