

NATURKRAFT VERACE

Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere, 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 un prodotto che ha ottenuto la certificazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, specifico per cottura in forno a legna ad alta temperatura. Quando si utilizza Naturkraft è consigliabile ridurre del 20% la quantità di lievito di birra nell'impasto.

Made from special dried Mother Yeast powder and obtained thanks to 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 yeasts and the best bacterial lactic strains. It is a product that has been certified by the Associazione Verace Pizza Napoletana, specifically for cooking in a high temperature wood oven. When using Naturkraft it is advisable to reduce the amount of beer yeast in the dough by 20%.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato, lievito disattivato

Dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour, deactivated yeast

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 %
Protein/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 1,50 % (s.s.)



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

