

Insieme
per passione



LIEVIFRESH

Coadiuvante enzimatico per tutti i tipi di impasti lievitati,
sia per panificazione che per pasticceria



Lievifresh è ideale per tutti i tipi di prodotti lievitati, sia di pasticceria che di panificazione, anche contenenti grassi. È specificatamente studiato per ottenere prodotti dall'ottima sofficità prolungata nel tempo.

CARATTERISTICHE

- Versatilità: è ideale per una varietà di applicazioni
 - in pasticceria, come brioche, panfrutto, maritozzo e grandi lievitati come Panettone e Colomba
 - in panificazione, come pane da hamburger, panbauletto, focaccine e pizzette lievitate
- Con lievito madre, che apporta tutte le caratteristiche tipiche

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Sofficità e freschezza del prodotto finito prolungate nel tempo
- Facilità d'uso
- Utilizzabile per produzioni dalle materie prime, oppure in aggiunta ad una miscela
- È perfetto sia per prodotti freschi che per prodotti confezionati



PZ PER CONFEZIONE
1



PESO
5 kg



CODICE
1236 (10260450)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto