



Crema di lievito

Lievito *Saccharomyces pastorianus* in crema.

Adatto alla produzione di altissima qualità di: pane, pizza e focacce.

Questo lievito viene sviluppato utilizzando fattori di crescita naturali come gli aminoacidi e le vitamine del gruppo B provenienti dall'autolisato di lievito di nostra produzione in alternativa all'ammoniaca usata nel classico processo del lievito industriale.

Il naturale contenuto di cisteina, glicina, ed acido glutammico, è di aiuto al nostro organismo nel produrre antiradicali liberi come ad esempio il glutatione. Metabolizza zuccheri complessi come il maltosio, rendendo più digeribili i vari prodotti da forno.

Non contiene glutine. Senza conservanti né antiossidanti. Lievito fresco e naturale al 100%. Disponibile, su richiesta, anche con CERTIFICAZIONE BIOLOGICA.

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di lievitazione: 20-30°C
- Concentrazione cellulare: 2,0-4,0 x 10⁹ UFC/g

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

- Barattolo da 50 e 100 g
- Flacone da 500 g e 1 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 3÷4°C.

Periodo di conservazione: 90 giorni dalla data di produzione, come da scadenza riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Togliere il lievito dal frigorifero cinque minuti prima dell'uso e stemperarlo in acqua a 20°C con un cucchiaino di zucchero ogni mezzo chilo di farina (es.: 150 g farina di Manitoba, 350 g farina '00', 310 cc di acqua). Impastare e aggiungere il sale.

Attenzione: mai aggiungere il sale direttamente nel lievito. Lasciare lievitare da 3 a 24 ore. I dosaggi possono venire modificati in base alle farine usate e all'esperienza dell'utilizzatore.

DOSI

Macchina per il pane con 2-3 ore di lievitazione: 25 g di lievito ogni 500 g di farina

Lievitazione naturale di 5 ore: 20 g ogni 500 g di farina

Lievitazione naturale di 8-12 ore: 12 g ogni 500 g di farina

Lievitazione naturale di 24 ore: 12 g ogni 1000 g di farina