

Naturkraft per pizza napoletana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Produkt na bazie naturalnie suszonego zakwasu pszennego (lievito madre), opracowany we współpracy z Wydziałem Biologii i Genetyki Uniwersytetu w Parmie. W oparciu o oryginalną i innowacyjną technologię uzyskano idealną równowagę między drożdżami a najlepszymi szczepami bakterii mlekowych z zakwasu.

Rekomendowana dawka: od 1 do 3% mąki

Wilgotność: maksymalnie 12,5%

Białko: min 14%

Popiół: maksymalnie 1,50%

Sugestie

Przy stosowaniu Naturkraft wskazane jest zmniejszenie ilości drożdży piwnych w cieście o 20%.

Tylko na zamówienie



Dane techniczne

Składniki:	Zakwas PSZENNY (lievito madre), słodowana mąka PSZENNA miękka, drożdże dezaktywowane.
Masa netto:	10 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Alergeny

PSZENICA