

Lievito di birra



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Suche drożdże piwne aktywne instant w formie drobnego proszku. Wystarczy dodać je do wody podczas pierwszego etapu wyrabiania ciasta. Drożdże instant są bardzo wydajne – wystarczy połowa ilości zalecanej dla drożdży świeżych.

Sugestie

Idealne do wszystkich rodzajów ciasta na pizzę.

Dane techniczne

Składniki:

Opakowanie:

Masa netto: 500 gram

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia: