



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

NATURKRAFT PIZZA GR.500X10



**CODICE
M0252**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato in polvere per pizza a base di lievito madre essiccato. Fermentazioni con paste madri molto più idratate in modo da massimizzare la crescita microbica, l'acidificazione e l'attività enzimatica. Aggiungendo questo nuovo Natukraft pizza agli impasti viene incrementata di molto l'acidità della pasta e l'attività enzimatica degli impasti. Questo si traduce nei seguenti vantaggi pratici nell'impasto: in fase di impastamento la pasta presenta un grado di morbidezza maggiore e un'elasticità maggiore; la maturazione viene accelerata (quindi la pizza sarà più masticabile e digeribile). In cottura: lo sviluppo è buono; l'interno del cornicione si asciuga più facilmente; la colorazione è più omogenea e grazie alla maggiore acidità si sviluppano più profumi e aromi. Naturkraft Pizza, non elimina il lievito di birra, ma ne riduce la quantità che serve da innesco alla fermentazione. Prodotto in ITALIA.

INGREDIENTI

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato.
Allergeni: GLUTINE.
Può contenere tracce di: SOIA, UOVA, LATTE, SEMI DI SESAMO, SENAPE.

CONSERVAZIONE

Termine minimo: 12 mesi. Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

MODALITÀ D'USO

Ricetta d'impiego: 30-50 g per litro d'acqua (impasto pizza classica) e 18-30 g per kg di farina (impasti ad alta idratazione).



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it