



**ALIMENTARE
FRESCO**
LIEVITO BIRRA FRESCO

LIEVITO DI BIRRA CUBETTI GR.50 (2X25G)

**CODICE
01029**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lievito di birra a cubetti da 25 gr: massa omogenea consistente costituita da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*, prodotta utilizzando ceppi selezionati secondo i criteri della microbiologia classica.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Origine delle materie prime: crema di lievito origine nazionale (melasso usato per la fermentazione del lievito origine nazionale ed internazionale)

Origine del prodotto finito: Italia

INGREDIENTI

Cellule di *Saccharomyces cerevisiae*.

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma fisica: solida

SHELF LIFE

Conservare fino a 45 giorni dalla data di produzione. Vita residua media garantita alla spedizione 75%.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura 0° - 10°C (ottimale 2° - 6°C). Non tenere i cubetti di lievito fuori dal frigorifero per troppo tempo onde evitare perdita di attività e alterazioni delle sue caratteristiche organolettiche.

UTILIZZO

Adatto per preparare pane e pasta sfoglia. Il lievito compresso aiuta la casalinga per i diversi utilizzi ed è ideale per la preparazione di pizze, pane a casa e altre specialità tipiche. Il lievito assicura sviluppo nel volume dell'impasto anche in condizioni non ottimali. Il cubetto da 25 g è sufficiente per la preparazione di 500 g di farina.

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