

Insieme
per passione



VECCHIA MADRE BIANCA PASTICCERIA

Preparato a base di lievito naturale per impasti lievitati



È l'alternativa ideale del lievito naturale nella preparazione di tutti gli impasti lievitati. Permette di ridurre il quantitativo di lievito di birra impiegato, riduce i tempi di preparazione ed elimina la complessa gestione del lievito naturale, mantenendone l'aroma e la sofficità tipica. Sostituisce la madre, le bighe e le paste di riporto. **Vecchia Madre Bianca Pasticceria** è una madre ad acidità naturale, ottenuta da tre rinfreschi di farina di frumento. La percentuale d'uso, sulla farina priva di acido ascorbico, può variare a seconda delle ricette.

CARATTERISTICHE

- Ottima lavorabilità: impasti asciutti e ben lavorabili
- Riduzione dei tempi di lavorazione: semplifica e accelera le procedure di ricette complesse e laboriose
- Garanzia di risultato finale: materie prime di alta qualità accuratamente bilanciate garantiscono un eccellente risultato finale
- Con lievito madre: apporta tutte le caratteristiche organolettiche tipiche di gusto, profumo e prolungata freschezza

VANTAGGI

- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di ricette

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Eccellente qualità: caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale
- Elevato sviluppo: ottimo volume, alveolatura interna regolare
- Gusto: tutta la glosità e l'aroma tipico delle ricette della tradizione



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO
15 kg



CODICE
1274 (10117025)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto