



Lievifresh

Coadiuvante enzimatico per tutti i tipi di impasti lievitati, sia per panificazione che per pasticceria

Lievifresh è ideale per tutti i tipi di prodotti lievitati, sia di pasticceria che di panificazione, anche contenenti grassi. È specificatamente studiato per ottenere prodotti dall'ottima sofficità prolungata nel tempo.



Codice: 1236 (10260450)
Sacco: 5 kg

Sofficità e freschezza del prodotto finito prolungate nel tempo

È estremamente versatile, ideale:

- in pasticceria, per brioche, panfrutto, maritozzo e grandi lievitati come Panettone e Colomba
- in panificazione, per pane da hamburger, panbauletto, focaccine e pizzette lievitate

Con lievito madre

Facilità d'uso

Utilizzabile per produzioni dalle materie prime, oppure in aggiunta ad una miscela

Ideale sia in prodotti freschi che confezionati

