



Naturvi-s

Lievito naturale o madre in polvere

Naturvi-s è un lievito madre prodotto secondo il tradizionale processo dell'artigiano di una volta e che, disidratato, mantiene tutte le proprietà organolettiche della fermentazione naturale. Prezioso alleato del pasticciere, permette di produrre qualsiasi tipo di pasta lievitata con il processo a lievitazione naturale.



Sacco: 10 kg · Codice: 4846 (10103851)

Sacco: 5 kg · Codice: 4849 (10234809)

Il vero lievito madre prodotto secondo
il classico metodo dei rinfreschi

Mantiene tutte le proprietà organolettiche
della fermentazione naturale

Migliora la struttura della maglia glutinica

Aroma e fragranza tipici

Prolungata freschezza del prodotto finito

