



ALIMENTARE  
SECCO  
DROGHERIA

# LIEVITO DI BIRRA Istantaneo GR.500X20



**CODICE**  
**01843**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il lievito di birra secco è costituito da ceppi selezionati di *Saccaromyces cerevisiae*. Prodotto in ITALIA.

## INGREDIENTI

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: sorbitano monostearato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Odore:** neutro, leggermente fruttato

**Colore:** marrone chiaro

## CONSERVAZIONE

Termine minimo: 2 anni in confezione integra.

Il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in un luogo fresco e asciutto al di sotto di 25 °C. Una volta aperto, la lattina può essere conservata chiusa con coperchio in frigo (0-10 °C) per 6 settimane.

## MODALITÀ D'USO

E' adatto per tutti i prodotti da forno a lievitazione naturale, come pizza, pane, ciambelle, pasticceria etc.

Modalità operative: va utilizzato in una dose dallo 0,1 al 2% sulla farina utilizzata.



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](http://www.marchispa.it)