



Lievito istantaneo di Birra

Lievito secco attivo "istantaneo" adatto a tutti i tipi di impasto da pizza.

Da utilizzarsi aggiunto direttamente nella farina durante la prima fase di impasto.

Ingredienti

Lievito Naturale (*Saccharomyces Cerevisiae*), emulsionante alimentare E-491

Dosi di impiego

Il lievito istantaneo "Le 5 Stagioni" va utilizzato in quantità ridotta di circa il 50% rispetto al lievito fresco.

Confezioni disponibili

Sacchetto in alluminio poliaccoppiato sottovuoto da 500 gr

