

Descripción

Lievito *Saccharomyces pastorianus* en crema.

Esta levadura es desarrollada utilizando factores de crecimiento naturales como aminoácidos y vitaminas del grupo B provenientes desde extracto de levadura de propia producción, en lugar del amoníaco utilizado en la producción industrial de levadura.

La natural presencia de cisteína, glicina, y ácido glutámico, es una ayuda al nuestro organismo para producir antirradicales, como por ejemplo el glutatión. Metaboliza azúcares complejos como maltosa, obteniendo productos con una mayor digestibilidad.

Características técnicas

- **Levadura fresca y natural al 100%.**
- **Sin gluten.**
- Sin conservantes y antioxidantes añadidos.
- Température de levée: 20-30°C
- Concentration: 2,0-4,0 x 10⁹ UFC/g
- sur demande, disponible en version BIOLOGIQUE.

Aplicaciones

Ideal para la producción de alta calidad de: pan, pizza, bollos y cervezas de leve fermentación.

Como se prepara

Sacar la levadura de la nevera cinco minutos antes de utilizarla y disolver en agua a 20°C añadiendo una cuchara de azúcar cada medio Kg de harina (es.: 150 g harina de Manitoba + 350 g harina "00" + 310 ml agua).

Amasar y añadir la sal.

Atención: nunca añadir la sal directamente a la levadura. Dejar en levitación entre 3 y 24 horas. Las dosis pueden cambiar en función del tipo de harina elegida y las experiencias de quien la usa.

Dosis

Para panificadora (levitación corta 2-3 horas):

25 g de levadura para 500 g de harina

Levitación natural por 5 horas: 20 g cada 500 g de harina

Levitación natural a 8-12 horas: 12 g cada 500 g de harina

Levitación natural a 24 horas: 12 g cada 1000 g de harina

Envase

Viales de 50 g y 100 g

Botellas de 500 g y 1 kg

Duración y conservación

Conservar a temperatura de 3-4 °C.

Tiempo de conservación: 90 días desde la producción, como especificado en la etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.