

## **LIEVITO MADRE - "CRISCITO"**

**Categoria : LIEVITI**

**Publicato da [Achille](#) in 6-2-2024**

Â Â LIEVITO MADRE - "CRISCITO"

PASTA ACIDAÂ DAÂ FERMENTAZIONEÂ BIOLOGICAÂ Â *Codice prodotto: 9049*Dose di  
impiego:Â 1 - 4 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica)Caratteristiche:Â  
â€•Criscitoâ€•, pasta acida proveniente dalla fermentazione di farine di frumento tenero con  
Liofil Plus.Studiato per panificazione, pizzeria e pasticceria, Â© un prodotto in polvere che,  
impresso percentualmente negli impasti, dona al prodotto finito sapore, odore, friabilitÃ ,  
fragranza e conservabilitÃ . *Utilizzo:Â Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria,  
pizzeria.ConservabilitÃ :Â 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo:Â*  
Confezioni da kg. 15Confezioni da kg.Â Â 1 (in box da kg. 12 / 20)