

# MOLINO VIGEVANO

1936



## Biolievito Madre

### Miscela a base di pasta madre biologica in polvere.

È l'unico lievito biologico realizzato con da germe di grano vitale macinato a pietra. Grazie a un accurato processo di rinfreschi ed essiccazione, conserva intatte le caratteristiche del lievito naturale, garantendo profumo e gusto delle lunghe lievitazioni agli impasti. È la scelta ideale per chi vuole portare a casa la tradizione del lievito madre, con tutta la praticità di un prodotto pronto all'uso.

**Ingredienti:** pasta madre di **grano** tenero biologico (farina di **grano** tenero tipo "1" con germe di **grano**, acqua) 99,5%, lievito di birra biologico (*saccharomyces cerevisiae*).

**Allergeni:** Glutine.

*(Prodotto in uno stabilimento che tratta uova, latte, soia, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, senape, lupino).*

**Shelf-life:** 24 mesi

**Conservazione:** Conservare in ambiente fresco/asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ad un'umidità massima del 45% per garantire una perfetta resa.

Ideale per:  
*tutti gli impasti  
lievitati come pane,  
pizza, focacce e  
prodotti da forno*

### Plus

- Lievito madre biologico in polvere
- L'unico da germe di grano vitale macinato a pietra
- Gusto tipico delle lunghe lievitazioni
- Pronto all'uso, direttamente miscelabile nella farina

### Modalità di utilizzo

- Da aggiungere direttamente alla farina, senza scioglierlo in acqua
- 1 busta da 30 g biolievito = 25 gr di lievito di birra fresco
- 1 busta da 30 g è ideale per 500 g di farina
- Lievitazione consigliata: 2-3 ore a temperatura ambiente



Confezione da 30 g

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Peso/pz	Ingombro confezione in cm (LxPxH)	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	IVA
8009355003263	3263P030	Biolievito Madre	30 g	17x11x15	280	56	5	10%

[www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

