

I **lieviti Oro di Macina** sono gli unici realizzati con **germe di grano vitale** macinato a pietra. Sono realizzati mediante un lento ed attento procedimento di rinfreschi ed essiccazione che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del lievito naturale, garantendo così **una lunga conservazione**. I **lieviti Oro di Macina** assicurano **digeribilità** ed un **bouquet aromatico** autentico: sono la scelta ideale per i professionisti che vogliono rinunciare ai benefici e alla **tradizione del lievito naturale** risparmiando tempo prezioso.

Caratteristiche specifiche:

Il **Biolievito Oro di Macina** è realizzato con grano tenero biologico. Con i lieviti Molino Vigevano donerai ai tuoi impasti aromi e gusto unici, anche grazie alla presenza del **germe di grano vitale, il cuore del chicco** e la parte più nutriente: è una vera **miniera di salute** perché è **ricco di vitamina A, B, E e D, di ferro, di magnesio e di potassio**.

Dettagli tecnici e impiego ideale:

Il **Biolievito Oro di Macina** di Molino Vigevano Lievito da agricoltura biologica garantisce una lievitazione naturale ed è in polvere, per questo può essere aggiunto direttamente alla farina **senza necessità di scioglierlo in acqua**. Si presta a due tipi di lavorazioni: se lo si adopera per **lunghe lievitazioni** (oltre le 14 ore) **non deve essere innescato**. Altrimenti lo si può usare per **brevi lievitazioni**, ma **innescandolo con lievito di birra**, oppure aumentando la dose di lievito madre. **Disponibile in confezioni da 1 kg.**

Lievitazione e dosi consigliate:

La lievitazione del Biolievito Oro di Macina varia da 10 a 14 ore.

Dosi: 100 gr di lievito per 1 kg di farina (10% di biolievito sul peso della farina).

100 gr di biolievito equivalgono a 5 gr di lievito fresco (2 gr di lievito secco).

Ingredienti:

pasta madre di grano tenero biologico (farina di grano tenero BIO, acqua), germe di grano vitale, lievito di birra biologico.

Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine** ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare il lievito in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo.

L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0384 298479** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

Molino Vigevano 1936 S.r.l. | Via dell'Artigianato, 5 - 27020 Torre d'Isola (PV) | www.molinovigevano.com