



lievito

- di birra
- in polvere

lievito

di birra



BAKER'S LIEVITO FRESCO A CUBETTI PAKMAYA

Codice LIEVFRESPAKM01 | CF 10 PZ X 25 GR

BAKER'S LIEVITO FRESCO PAKMAYA

Codice LIEVFRESPAKM | PZ 500 GR



LIEVITALIA LIEVITO MIGNON

Codice LIEVLIEV02 | 25 GR

in polvere



CAPUTO LIEVITO SECCO ATTIVO

Codice CAPULIEV01 | CF 100GR

Il lievito secco di Mulino Caputo è del tipo *Saccharomyces Cerevisiae* 100% italiano ed ottenuto esclusivamente da melasse italiane: ha un elevato potere fermentativo ed è ideale per realizzare impasti soffici dal gusto impareggiabile. Facile da usare, si conserva bene e più a lungo, ed impedisce sprechi: ne basta un terzo.



IRCA NATUR ACTIV

Codice IRCANATU01 | 1 KG

Lievito madre naturale attivo in polvere che trova applicazione sia nella preparazione di prodotti dolciari lievitati quali panettoni, pandori, colombe, veneziane, brioches, ecc. che nella produzione di pane, pizza, focacce e grissini.



IRCA VIGOR LIEVITO IN POLVERE

Codice IRCAVIG0001

Codice IRCAVIG0002 | 10 KG

Polvere di colore bianco da aggiungere a prodotti dolciari da forno nella fase d'impasto per ottenere un effetto lievitante nel corso della cottura. Nell'uso commerciale il prodotto è conosciuto anche come "baking powder" o "lievito chimico".



IRCA ACTIBREAD 3 SYSTM 3 M LIEVITO MADRE PANE E PIZZA

Codice IRCAACTISY | CF 1 KG COD.1090625

Preparato in polvere a base di lievito madre naturale da farina di grano duro per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. ACTI BREAD 3 SYSTM3M consente il raggiungimento dei seguenti risultati:

1. Garantisce l'apporto di tutte le attività fermentative del lievito naturale e non richiede l'impiego di lievito compresso.
2. Conferisce al pane tutte le proprietà aromatiche della pasta acida da fermentazione naturale.
3. Assicura l'ottenimento di pane con ottimo volume, aspetto dorato ed appetitoso, prolungandone la fragranza e la conservabilità.

