

Insieme
per passione



NIVEOL LIEVITATE

Semilavorato per paste lievitate



Niveol Lievitate sostituisce il grasso tradizionale negli impasti e rende superflua la preparazione della biga. Le sue peculiarità a valore aggiunto sono la facilità e la velocità d'uso, unite all'eccellenza dei risultati conseguiti. La particolare formulazione tecnologica apporta un'ottima palatabilità ai prodotti finiti e una morbidezza prolungata. È un prodotto ottimo sia nelle preparazioni dolci che in quelle salate.

CARATTERISTICHE

- Resa eccezionale e morbidezza superiore nell'applicazione dei fritti e delle brioches
- Facilità e velocità d'uso: sostituisce il grasso tradizionale negli impasti e rende superflua la preparazione della biga

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Risultati eccellenti: la particolare formulazione tecnologica apporta un'ottima palatabilità ai prodotti finiti e una morbidezza prolungata



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO
10 kg



CODICE
1858 (10176607)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 18-22°C



CONSERVAZIONE
Tra 14-18°C