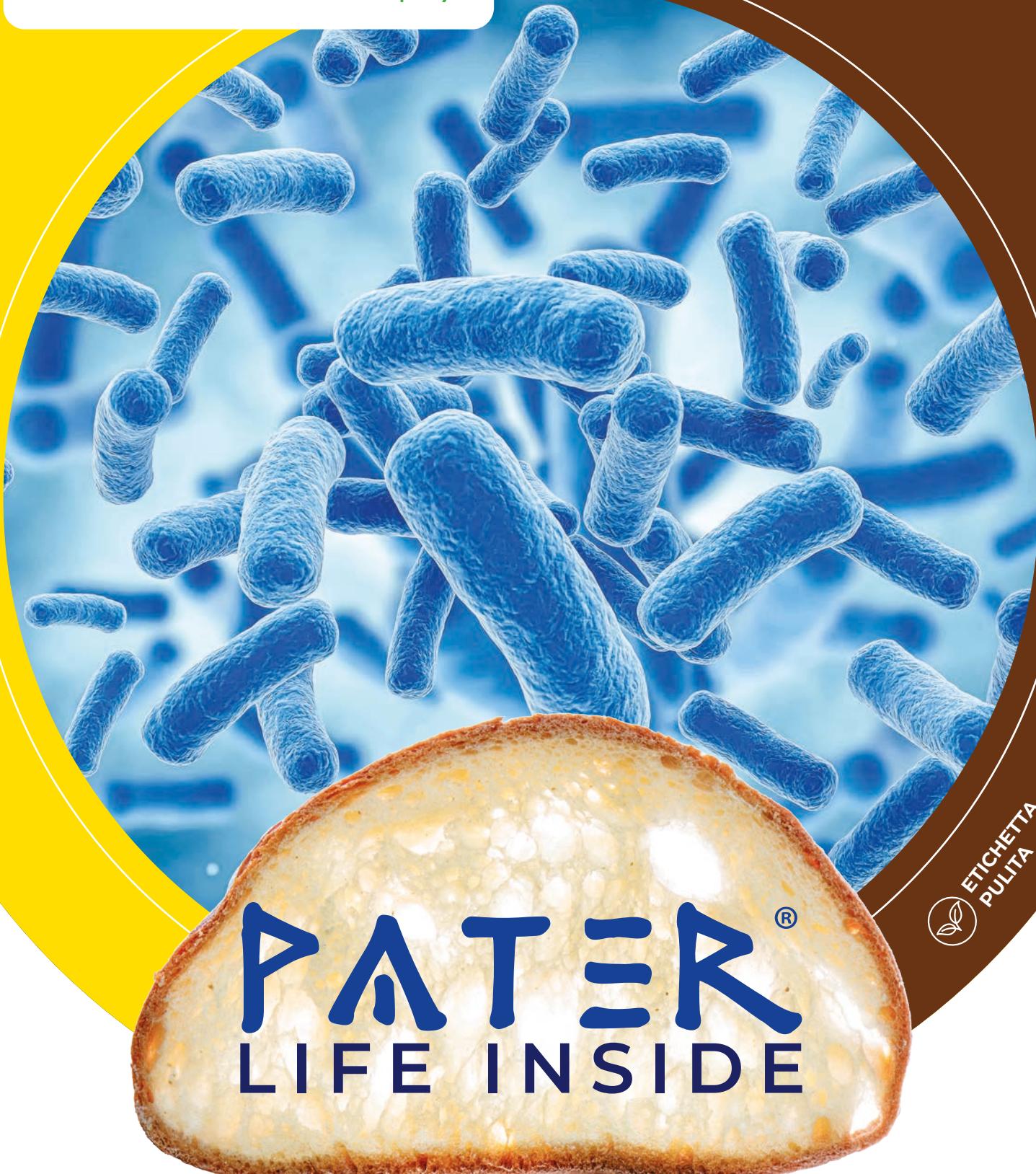




ITALIA



ETICHETTA  
PULITA

PATER<sup>®</sup>  
LIFE INSIDE



CON FERMENTI LATTICI VIVI

MISCELA INNOVATIVA PER PANE, PIZZA, FOCACCIA, GRISSINI,  
CRACKER, FETTE BISCOTTATE E MOLTO ALTRO

# PATER® LIFE INSIDE

## MISCELA A BASE DI FARINA DI GRANO TENERO CON FERMENTI LATTICI VIVI ESSICCATI

Pater® contiene i **Fermenti Lattici Vivi** e i **Lieviti** tipici della microflora originale del **Lievito Madre**. Questa **Formula Originale, Unica ed Innovativa permette per la Prima Volta nel Mercato** di racchiudere tutte le caratteristiche e le funzionalità del **Lievito Madre in Pasta** in una miscela disidratata. Pater® non è solo una formula o un processo di produzione, ma è anche il nome dei prodotti che andrai a sforiare, ad esempio: Pane Pater®, Pizza Pater®, Focaccia Pater® o Pane di SanFrancisco®.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 96%, lievito secco (*Saccharomyces cerevisiae*), fermenti lattici vivi essiccati 0,01%, enzimi.

**Può contenere soia, senape.**

### CARATTERISTICHE:

- ✓ Impareggiabile  
scioglievolezza
- ✓ Ottima masticabilità
- ✓ Fragranza
- ✓ Sapori e timbri aromatici avvolgenti tipici del lievito madre
- ✓ Prodotti più **freschi, più a lungo**

**DOSAGGIO: Dosa Pater® al 10% sul peso della tua farina** e aggiungi gli ingredienti della tua ricetta preferita: Farina, Acqua, Sale, Lievito di Birra. **TEMPERATURA DELL'IMPASTO: 30°C.**

**MODALITÀ DI UTILIZZO:** i fermenti lattici vivi e i lieviti contenuti in Pater® hanno un potere gasogeno ridotto, proprio come quelli del lievito madre in pasta, quindi:

**AGGIUNGI SEMPRE IL LIEVITO DI BIRRA NELLA STESSA QUANTITÀ CHE UTILIZZI ABITUALMENTE**

Da combinare con un'infinita varietà di farine

**INDICAZIONI PER LA VENDITA:** Pater® contiene i **fermenti lattici vivi** e i lieviti **tipici** della microflora originale del **lievito madre**. Utilizzare Pater® equivale quindi ad usare il lievito madre. Inoltre, sia i fermenti lattici vivi che gli enzimi presenti in Pater® **agiscono come coadiuvanti tecnologici**, dunque possono **non essere dichiarati** nell'etichetta del prodotto finito.

### FORMATO:

**500 g cod. 70220**

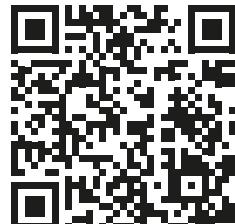
Confezione in plastica

**10 Kg cod. 549 NCC**

Sacco alimentare



## SCARICA LE RICETTE



**METODO DIRETTO**

**METODO INDIRETTO**

**METODO EDEF®**

**PANE DI SANFRANCISCO®**

**PANE CROCCANTE**

**PANE MORBIDO**

**FOCACCIA LIGURE**

**FOCACCIA ROMANA**

**PIZZA NAPOLETANA**

**GRISSINO FRAGRANTE**

**CRACKER CROCCANTE**

**FETTE BISCOTTATE**

**Per info, ricette e supporto tecnico:**

+39 0498862824 | [info@igdi.it](mailto:info@igdi.it)

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