



ETICHETTA
PULITA



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 sfornare, 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

www.ilgranaiodelleidee.com