

LIEVITO DI BIRRA INSTANTANEO

INSTANT BREWER'S YEAST

Lievito secco attivo istantaneo adatto a tutti i tipi di impasto da pizza.
Da utilizzarsi aggiunto direttamente nella farina durante la prima fase dell'impasto.

*Instant active dry yeast suitable for all kinds of pizza dough.
To be used directly in the flour during the first phase of the kneading.*



INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lievito Naturale (*Saccharomyces Cerevisiae*),
emulsionante alimentare (E-491)

*Natural Yeast (Saccharomyces Cerevisiae),
food emulsifier (E-491)*

DOSI DI IMPIEGO/DOSAGE

Il lievito istantaneo "Le 5 Stagioni" va utilizzato in
quantità ridotta di circa il 50% rispetto al lievito
fresco.

*"Le 5 Stagioni" instant yeast must be used in
a quantity reduced by 50% in comparison to
fresh yeast.*

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

