

LEVURE FRAÎCHE BIOLOGIQUE BIORÉAL AGRANO



1 carton de 3 pains de 1kg

DLUO : 33 jours

UTILISATIONS

Dosage et méthodes de travail identiques à la levure conventionnelle : 1 à 8% du poids de la farine (Augmentation de l'apprêt de 30 à 50% en conduite courte)

MISE EN OEUVRE

Un procédé écologique unique.

Les souches de levure sont cultivées sur une base 100% naturelle, composée de céréales biologiques, d'eau de source et d'enzymes.

AVANTAGES

Issue à 100% de céréales biologiques.

Aucun additif chimique.

Levure fraîche biologique produite à partir de céréales issues de l'agriculture biologique et garantie sans OGM. La levure fraîche Bioréal permet d'obtenir un produit plus léger avec une croûte plus fine.

Elle permet une régularité de fermentation en pains et viennoiseries, un meilleur développement des arômes dans vos fabrications ainsi qu'une conservation améliorée.