

l'hirondelle®



L'HIRONDELLE® ORO

Lievito compresso ideale per realizzare impasti zuccherati.

Gli zuccheri, specialmente se utilizzati ad elevate percentuali in ricetta (croissanterie, brioches, prodotti da ricorrenza), determinano un rallentamento della normale attività fermentativa dei lieviti standard.

Più la percentuale degli zuccheri cresce negli impasti, più la pressione osmotica aumenta causando differenze anche importanti nei normali tempi di lievitazione. L'hirondelle® oro è invece un ceppo di lievito osmotollerante, capace di resistere a questa condizione di stress reagendo prima e più efficacemente di un lievito standard, garantendo costanza nei tempi di lievitazione e sviluppo ottimale del prodotto.

- Confezione: scatola da 10 kg*

*peso all'origine, prodotto soggetto a calo naturale di peso



LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia

T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it