

Naturkraft



Nosso laboratório desenvolveu uma tecnologia inovativa e original para produzir o fermento mãe seco em pó

O fermento mãe é obtido através da fermentação espontânea da massa, que é deixada fermentar mais vezes até que alcance o grau de acidez desejado, formando assim as leveduras naturais.

Essa fermentação é então interrompida e a água é parcialmente extraída da massa, desidratando o produto.

Dessa tecnologia nasceu o **NATURKRAFT PIZZA**, fermento mãe seco em pó, que quando empregado na massa traz os seguintes benefícios:

- antecipa a maturação e fortalece a massa, prolongando sua resistência à fermentação
- facilita a abertura da massa
- confere um dourado homogêneo sobre toda a superfície
- deixa a massa mais tolerante a altas temperaturas
- possibilita o cozimento perfeito da massa

Obtendo os seguintes resultados:

- consistência crocante, fragrância e sabor típicos do fermento mãe
- uma pizza ainda crocante e gostosa mesmo depois de fria
- excelente digestão da pizza

NATURKRAFT não elimina o uso do levedo de cerveja, simplesmente reduz a quantidade necessária, pois ainda serve para desencadear o processo de fermentação

INGREDIENTES

Fermento mãe seco em pó (farinha de trigo especial (tipo "00" italiana), levedo mãe, água, farinha de frumento maltado, agente de tratamento da farinha: L-cisteína)

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO FÍSICAS

Umidade: max 12,5%
Cinzas: max 1,50%
Proteínas: min 14%

Embalagem: 0,5 Kg e 10 Kg

