



COID: 70812 HIGHER LEVEL



Food Safety

CERTIFICATED

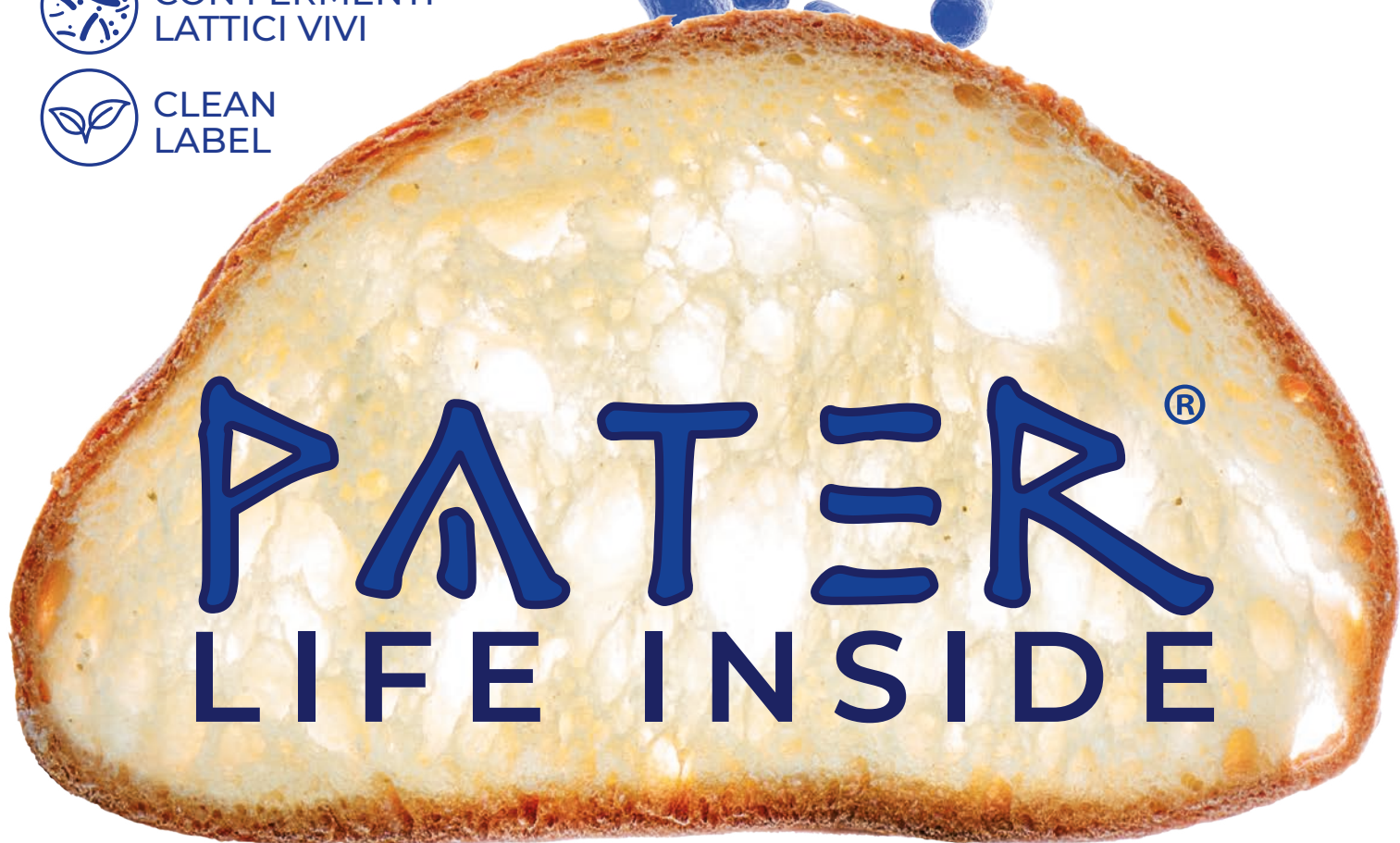
BRC SITE CODE: 1679702 GRADE: AA



CON FERMENTI
LATTICI VIVI



CLEAN
LABEL



MISCELA INNOVATIVA PER PANE, PIZZA, FOCACCIA, GRISSINI,
CRACKER, FETTE BISCOTTATE E MOLTO ALTRO

PATER®

LIFE INSIDE

MISCELA INNOVATIVA PER PANE, PIZZA, FOCACCIA, GRISSINI,
CRACKER, FETTE BISCOTTATE E MOLTO ALTRO

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, in una miscela disidratata, tutte le caratteristiche e le funzionalità del **Lievito Madre in Pasta**. 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 Disidratata*, Fermenti Lattici Vivi, Saccaromiceti, Enzimi.

Può contenere: cereali contenenti glutine, soia, senape.

CARATTERISTICHE:

- ✓ Impareggiabile Scioglievolezza
- ✓ 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 **occorre aggiungere sempre il lievito di birra nella stessa quantità abitualmente utilizzata.**

INDICAZIONI PER LA VENDITA:

Nella lista ingredienti Pater® può essere dichiarato come **Lievito Madre** o, in alternativa, è possibile anche **non dichiarare nulla**, perché gli Enzimi e i Fermenti Lattici Vivi sono dei coadiuvanti tecnologici.

FORMATO-IMBALLO:

10 Kg cod 549 NCC

sacco alimentare (Carta | Pe HD)



SCARICA LE RICETTE

METODO DIRETTO

METODO INDIRECTO

METODO EDEF®

PANE DI SANFRANCISCO®

PANE CROCCANTE

PANE MORBIDO



FOCACCIA LIGURE

FOCACCIA ROMANA

PIZZA NAPOLETANA

GRISSINO FRAGRANTE

CRACKER CROCCANTE

FETTE BISCOTTATE

www.ilgranaiodelleidee.com

Per info, ricette e supporto tecnico: +39 049.886.28.24 | info@ilgranaiodelleidee.com