



ПАТЕР®
PIZZA

З ЖИВИМИ МОЛОЧНОКИСЛИМИ
БАКТЕРІЯМИ



ПРОДУКТ
БЕЗ ХІМІЇ



СУХЕ ЛЕВІТО МАДРЕ ДЛЯ ПІЦИ ТА ФОКАЧІ



СУХЕ ЛЕВІТО МАДРЕ ДЛЯ ПІЦИ ТА ФОКАЧІ

Pater® Pizza (Патер Піца) містить **живі молочнокислі бактерії та закваску**, що характерні для оригінальної мікрофлори закваски **Lievito Madre**. Ця **оригінальна, унікальна та інноваційна формула вперше на ринку** дозволяє вмістити в сухій суміші всі властивості та функціональність традиційної закваски **Левіто Мадре** у вигляді пасти.

Pater® – це не просто формула чи виробничий процес, це ще й назва готових виробів, які ви випікатимете, наприклад: Піца Pater® або Фокача Pater®.

Склад: зневоднене пшеничне борошно, живі молочнокислі бактерії, сахароміцети, ензими. Може містити сліди: сої, гірчиці.

ДОЗУВАННЯ:

- ПРИ НЕПРЯМОМУ СПОСОБІ (ПОПЕРЕДНІЙ ЗАМІС) – **ВІД 3% ДО 5%** ВІД МАСИ БОРОШНА
- ПРИ ПРЯМОМУ СПОСОБІ (БЛИЗЬКО 4 ГОДИН ФЕРМЕНТАЦІЇ) – **ВІД 8% ДО 10%** ВІД МАСИ БОРОШНА

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:

ЖИВІ МОЛОЧНОКИСЛІ БАКТЕРІЇ ТА ЗАКВАСКА, ЩО ВХОДЯТЬ ДО СКЛАДУ PATER® PIZZA, МАЮТЬ НИЗЬКУ ГАЗОУТВОРЮВАЛЬНУ АКТИВНІСТЬ – АНАЛОГІЧНО ДО ЛЕВІТО МАДРЕ У ФОРМІ ПАСТИ, ТОМУ **ДОДАТКОВО ЗАВЖДИ ПОТРІБНО ВНОСИТИ ПЕКАРСЬКІ ДРІЖДЖІ В ТІЙ ЖЕ КІЛЬКОСТІ, ЯКУ ВИ ЗАЗВИЧАЙ ВИКОРИСТОВУЄТЕ ЗА ВАШИМ РЕЦЕПТОМ.**

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МАРКУВАННЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ:

У ПЕРЕЛІКУ ІНГРЕДІЄНТІВ ВИ МОЖЕТЕ ВКАЗАТИ PATER® PIZZA ЯК «ЗАКВАСКА LIEVITO MADRE», АБО, ЗА БАЖАННЯМ, НЕ ВКАЗУВАТИ ЗОВСІМ, ОСКІЛЬКИ ФЕРМЕНТИ ТА ЖИВІ МОЛОЧНОКИСЛІ БАКТЕРІЇ Є ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ДОПОМІЖНИМИ РЕЧОВИНАМИ.

ЗБЕРІГАННЯ:

ЗБЕРІГАТИ В СУХОМУ Й ПРОХОЛОДНОМУ МІСЦІ (НЕ ВИЩЕ 25°C), ЗАХИЩЕНОМУ ВІД ПРЯМИХ ДЖЕРЕЛ СВІТЛА ТА ТЕПЛА. PATER® НЕ ПОТРЕБУЄ ЗБЕРІГАННЯ В ХОЛОДИЛЬНИКУ. ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ МІШОК СЛІД ЩІЛЬНО ЗАКРИВАТИ.

ФОРМАТ – УПАКОВКА:

5 КГ – КОД 569 НСС, ХАРЧОВИЙ МІШОК (ПАПІР | ПОЛІЕТИЛЕН ВИСОКОЇ ЩІЛЬНОСТІ – ПЕНД)

ПЕРЕВАГИ ДЛЯ ТІСТА:

- БІЛЬШ СТАБІЛЬНЕ ТА ЗРУЧНЕ В ОБРОБЦІ
- КРАЩА РОЗТЯЖНІСТЬ

ПЕРЕВАГИ ДЛЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ:

- НАСИЧЕНИЙ СМАК ТА ВИРАЗНИЙ АРОМАТ
- НЕПЕРЕВЕРШЕНА НІЖНІСТЬ
- ПРИЄМНА ЖУВАЛЬНІСТЬ
- ХРУСТКА СКОРИНКА
- ТРИВАЛІШЕ ЗБЕРЕЖЕННЯ СВІЖОСТІ



Для інфо, рецептів та технічної підтримки:

+39 0498862824 | info@igdi.it | www.ilgranaiodelleidee.com

