

Levaduras



Levadura Prensada Tradiferm

Levadura fresca prensada para la elaboración de pan, especialmente indicada para procesos lentos.

Características

Su actividad controlada permite una mejor manipulación de las masas durante las fases de amasado, reposo y formado. Tiene mejor comportamiento en fermentaciones largas (más de 2 horas), donde se busca potenciar el aroma natural del pan. Ideal para la preparación de masas madres, prefermentos, y elaboraciones de masa congelada.

Envase: Caja de 10Kg con 20 bloques de 500 g

Vida Útil: 34 Días