

Insieme  
per passione

Agivega® 



2125, 10117025

## Vecchia Madre Bianca

La prima pasta fermentata disidratata lanciata sul mercato italiano. Adatta per la preparazione di pane comune e speciale. Può sostituire bighe o paste di riporto in lavorazioni dirette o essere utilizzata nella biga come "stabilizzante" o "correttore". Si può utilizzare con un miglioratore o un coadiuvante della gamma Agivega in cella di ferma-lievitazione.

Formato	Dose di utilizzo
25 kg	3.5%
Processo indicato	
Processo diretto Processo ferma-lievitazione e lievitazione controllata	
Vantaggi	Prodotto finito
Etichetta pulita	Eccellenti fragranza e solubilità all'assaggio



Processo diretto



Processo ferma-lievitazione/Lievitazione controllata



Etichetta pulita



Utilizzo tutti i tipi di farina



Eccellente tolleranza in lievitazione



Ottimo volume

