



PH4

lieviti naturali | natural yeasts

PH4 - SUPERISE

PH4 - SUPERISE

PH4 è la soluzione più pratica e semplice per utilizzare nei tuoi impasti il lievito. Una linea di lieviti in polvere, attivi e inattivi, studiati ad hoc per conferire ad ogni prodotto finito dolce o salato gusto, shelf-life e struttura prima e dopo la cottura.

Superise è un preparato in polvere a base di pasta madre. Per pizza al piatto Confezionato in atmosfera protettiva. Lievito attivo.

PH4 is the most practical and simple solution for using yeast in your dough. A line of active and inactive leavened powders, specifically designed to enhance the flavor, shelf life, and texture of every sweet or savory finished product, both before and after baking.

Superise is a powdered sourdough starter. For plated pizza. Packaged in a protective atmosphere. Active yeast.

INGREDIENTI: Pasta madre in polvere (95%) (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO duro), lievito, antiossidante: acido ascorbico (E300), enzimi: amilasi e xilanasi (FRUMENTO).

ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere UOVA, SOIA, LATTE, SENAPE e LUPINI.

INGREDIENTS: Powdered powdered sourdough (95%) (soft WHEAT flour type "0", durum WHEAT flour), yeast, antioxidant: ascorbic acid (E300), enzymes: amylase and xylanase (WHEAT).

ALLERGENS: GLUTEN. May contain traces of EGGS, SOY, MILK, MUSTARD and LUPIN.

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: /

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 5 x 1

Conservazione: Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 °C.

Conservation: Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 °C

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g

Average Nutritional Values per 100 g

Energia/Energy	1367 kJ/327 kcal
Grassi/Fat	1,10 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,10 g
Carboidrati/Carbohydrates	62,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	2,00 g
Fibre/Fiber	3,80 g
Proteine/Proteins	15,00 g
Sale/Salt **	0,020 g

**Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

**The salt content is exclusively due to sodium naturally present.

Codice Prodotto/Product Code: 630024.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772097659

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 2

Data emissione/Issue date: 03/11/2023



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it