



PH4

lieviti naturali | natural yeasts

PH4 - SUPEREASY

PH4 - SUPEREASY

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.

Supereasy è un preparato in polvere a base di pasta madre. Per pane, pizza in teglia e piccoli lievitati. 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 flavor, shelf life, and structure in every sweet or savory finished product, both before and after baking.

Supereasy is a powdered sourdough starter. For bread, pan pizza, and small leavened products. Packaged in a protective atmosphere. Active yeast.

INGREDIENTI: Pasta madre in polvere (69%) (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 (69%) (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	1334 kJ/319 kcal
Grassi/Fat	2,30 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,40 g
Carboidrati/Carbohydrates	47,30 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	5,20 g
Fibre/Fiber	10,00 g
Proteine/Proteins	22,20 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: 630023.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772097642

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