

L'ARTE DEL LIEVITARE

Firmata Molino Merano

**PROFUMATO,
CROCCANTE
MORBIDO
NEL TEMPO!**

*Lievito madre che garantisce
risultati eccellenti e
performance di qualità.*

**FINUM
1KG**



**Ideale per lavorazioni a
temperatura ambiente o
controllata**

**Ottimo per ogni tipo di
farina, cereale o miscela**

**Doppia anima: perfetto
per il dolce (6%) e il
salato (4%)**

**Funziona su tutte le
pezzature: dal bocconcino
alla pezzatura grande**


MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE


SAIMA
YOUR QUALITY PARTNER

Per ulteriori informazioni
rivolgersi all'agente di zona o
alla Saima
tel. 0823.408200