



**Con il LIEVITO MADRE BIO+LIEVITO DI BIRRA BIO,
Decorì combina la naturalezza del lievito madre ai nutrienti del lievito istantaneo**

Unica ed innovativa, la combinazione dei due lieviti permette di scegliere i tempi di lievitazione in base alle proprie esigenze e garantisce lievitazioni perfette, senza rinunciare ai sapori e agli aromi tipici di una volta

Per sfornare dolci soffici e delicati, donando all'impasto la lievitazione perfetta, **Decorì** ha creato il **Lievito Madre Bio + Lievito di Birra Bio**, una combinazione innovativa che permette di decidere i tempi di lievitazione a seconda delle proprie esigenze.

Ogni confezione si compone di 2 buste: da una parte c'è il **Lievito madre biologico (24 grammi)** e dall'altra il **Lievito di birra biologico (8 grammi)**. L'utilizzo del prodotto è pratico, veloce ed intuitivo ed è adatto a qualsiasi tipo di ricetta. Per attivare l'azione dei due lieviti, basterà infatti aggiungere al proprio impasto l'intera busta di lievito madre e la quantità di lievito di birra necessaria a raggiungere il tempo di lievitazione desiderato: si va dai 2 ai 4 grammi per lievitazioni brevi e medie, a soli 1/2grammi per lievitazioni lunghe, che donano alle preparazioni più digeribilità e leggerezza.



Decorì ha così pensato ad un lievito che risulti allo stesso tempo perfetto sia per lievitazioni brevi che per quelle più lunghe. In particolare, per le **lievitazioni lunghe** (da un minimo di 13 fino a 48 ore), il **Lievito Madre Bio + Lievito di Birra Bio** garantisce risultati perfetti, soprattutto se usato con **farine forti**, come la *Farina Manitoba 100% de Le Farine Magiche*. Per sfornare impasti lievitati e cotti a regola d'arte, gli **esperti di Decorì** consigliano di **lasciar riposare l'impasto in frigorifero** per tutto il tempo della lievitazione e, prima di rilavorare l'impasto, suggeriscono di lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 3 ore.

In caso invece di **lievitazioni brevi**, il prodotto garantisce risultati altrettanto ottimali, ma è necessario usare accorgimenti diversi: se si vuole una lievitazione che non superi le 12 ore, gli **chef Decorì** consigliano di riporre **l'impasto ben coperto in un luogo tiepido** fuori dal forno.

Inoltre, se si scelgono lievitazioni brevi e non si utilizza quindi l'intero contenuto del **lievito di birra Bio**, questo potrà essere **riutilizzato** per creare altri dolci, impasti e prelibatezze. Soli 4 grammi di lievito di birra Bio saranno infatti sufficienti per un impasto contenente 250 grammi di farina. Il resto del prodotto potrà essere conservato in un luogo fresco e asciutto.

Infine, **il gusto**, naturalmente, è sempre protagonista. **Infuso con bucce d'arancia di Sicilia**, il lievito madre biologico permette di sfornare dolci non solo soffici e delicati, ma anche dall'aroma tipico di un tempo: **babà, croissant, panettoni e i dolci tipici della tradizione** avranno gli stessi e inconfondibili sapori di una volta.

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



Scheda Tecnica

- Confezione: 1 busta da 32gr (lievito madre 24gr + lievito di birra 8gr)
- Scadenza: 24 mesi
- Ingredienti lievito di birra Bio: lievito di birra Bio
- Ingredienti lievito madre essiccato: farina di grano tipo "1" Bio
- Dimensioni busta (cm): H 16 x L 13 x P 1
- Cod. EAN: 8009355006943
- IVA: 10%
- Quantità per CT.: 30
- Ct. per strato: 14
- Strati per pallet: 4
- Ct. per pallet: 56
- Dimensioni Ct. da 30 (cm): H 23,0 x L 16 x P 32,0

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com