



LIVENDO®
magic of nature*



Mater Mia® 76

Preparazione attiva a base
di lievito madre con enzimi

Madre di pizze straordinarie.

SPECIFICO PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Mater Mia® 76 è studiato appositamente per la pizza: garantisce un impasto ricco di sapore e dalla consistenza perfetta, con una fermentazione naturale che esalta la leggerezza e la digeribilità.

IDEALE PER ALTE IDRATAZIONI E LUNGHE LIEVITAZIONI

La formulazione è ottimizzata per gli impasti ad alta idratazione e le lunghe lievitazioni: Mater Mia® 76 garantisce una pizza leggera, con una struttura alveolata e un sapore intenso.

ESALTA I SAPORI TRADIZIONALI GRAZIE AL LIEVITO MADRE

Il lievito madre attivo dona all'impasto un gusto straordinariamente ricco e complesso: il risultato è una pizza di eccellente qualità, un omaggio alla più autentica tradizione.

FACILE E VERSATILE

È un prodotto semplice da utilizzare ed è ideale per ogni tipo di pizza artigianale, dalla classica alla gourmet.



UNICO SUL MERCATO

Mater Mia® 76 offre le proprietà di un autentico lievito madre, tramandato da generazioni, per garantire una pizza artigianale di qualità superiore: un'esclusiva Lesaffre Italia per tutti i pizzaioli.

La nostra gamma di lieviti madre è stata sviluppata utilizzando le proprietà fermentative naturali di ceppi selezionati: lieviti e batteri, come natura crea.

INFORMAZIONI UTILI

INGREDIENTI

Lievito madre essiccato di **grano** duro (50%), farina di **grano** tenero, lievito, emulsionante: E491; agente di trattamento della farina: E300; enzimi.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **latte** e **soia**.

FORMA

Polvere

CONFEZIONE

Scatola da 3 kg (bustine da 300 g)

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto (max.25°C).

Prodotto in U.E.

DOSE DI IMPIEGO

3% sul peso della farina.

Non richiede preparazione e può essere incorporato direttamente nell'impastatrice.

Mater Mia[®] 76.

Per una pizza con l'accento sulla qualità.

Mater Mia[®] 76

è frutto dell'esperienza di Lesaffre Italia, un punto di riferimento per i panificatori professionali grazie alla qualità e all'ampiezza di gamma dei suoi prodotti: dal lievito fresco al lievito madre, fino agli ingredienti per la panificazione artigianale e industriale.

Sviluppato dagli esperti del **Baking Center[™] di Lesaffre Italia**, centro di eccellenza nella panificazione e formulazione di nuovi ingredienti, con la collaborazione di tecnici pizzaioli napoletani, Mater Mia[®] 76 è una novità assoluta per il segmento pizzerie.

Pensato per i professionisti che vogliono stupire i propri clienti con una pizza dall'impasto ricco di sapore e dalla consistenza perfetta, Mater Mia[®] 76 è **l'alleato ideale per chi punta all'eccellenza**, offrendo un'esperienza gustativa indimenticabile.

NOVITÀ



LA SCELTA DEL NOME MATER MIA[®] 76

è stata motivata dalla volontà di esprimere il legame fra ciò che appartiene alla **tradizione napoletana** e ciò che simboleggia l'**innovazione** propria del prodotto.



IL NUMERO 76 È UN OMAGGIO ALLA SMORFIA NAPOLETANA

l'antico sistema di interpretazione dei sogni che associa a ogni numero un significato specifico: secondo questa tradizione, il **76 rappresenta la pizza**, simbolo indiscusso della cucina partenopea.



UN VERO TRIBUTO ALLA TRADIZIONE CULINARIA DI NAPOLI

un modo per portare i **sapori autentici e la passione artigianale** di questa città nelle mani di ogni pizzaiolo.



LIVENDO[®]
magic of nature[®]

LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia - T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it

LIVENDO[®] è una gamma di lieviti madre ispirata alla natura e pensata per offrire a tutti i panificatori una vasta scelta di soluzioni che consentono loro di **sviluppare nuovi sapori e creare la propria firma sensoriale, per incontrare sempre meglio le esigenze del consumatore moderno.**