



## Lieviti, amidi e fermenti lattici vivi

| Denominazione               | Descrizione  | Unità | Foto  |
|-----------------------------|--|-------|---|
| Amido di riso               | L' <b>amido di riso</b> , grazie alle sue <b>proprietà</b> lenitive e rinfrescanti, trova ampio impiego nella cura della pelle sia per gli adulti, sia per i neonati. L' <b>amido di riso</b> trova ampio impiego anche in cucina e altri settori industriali. Vediamo quali sono le <b>proprietà dell'amido di riso</b> e le potenziali applicazioni per la cura naturale di pelle e <b>capelli</b> . | 250 g |   |
| Lievito alimentare          | Ricco di vitamina B, il lievito di birra in scaglie, ha un gusto delicato, può essere utilizzato in sostituzione del parmigiano sulla pasta. Il prodotto non deve essere cotto ed è privo di effetto fermentativo.   | 100 g |  |
| Buona madre attiva di farro | Il lievito madre di farro <b>attivo</b> : una pasta acida naturale che <b>sostituisce completamente il lievito di birra</b> nella preparazione di prodotti da forno.   | 250 g |  |
| Germe di grano              | Il germe di grano è un vero e proprio concentrato di sostanze nutritive come aminoacidi, acidi grassi, sali minerali, vitamine del gruppo B e tocoferoli (vit. E). Purtroppo tale embrione viene eliminato insieme agli involucri esterni durante il processo di raffinazione, privando la farina di frumento di buona parte del suo prezioso carico di fibre, vitamine e sali minerali.               | 250 g |  |



## Lieviti, amidi e fermenti lattici vivi

|                                    |   |                |   |
|------------------------------------|---|----------------|---|
| <p>Fermenti latici vivi yogurt</p> | <p>Fermenti latici (Lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus) – necessari per la produzione dello yogurt</p> | <p>3x0,7 g</p> |  |
|------------------------------------|---|----------------|---|