



SCHEDA TECNICA

Cos'è?

Germe Madre è realizzato con un antico metodo di lavorazione. È un ingrediente 100% naturale, ottenuto dalla fermentazione di farina di grano antico germinato e infuso di piante aromatiche. Aggiunto alle nostre farine, dona un gusto e un profumo unico e speciale ad ogni creazione.



PRINCIPALI BENEFICI

PROFUMO

Il **profumo inconfondibile** di cui ti accorgerai subito

GUSTO

Il **gusto unico** che sentirai in ogni ricetta

DIGERIBILITÀ

Migliorata grazie alla **fermentazione naturale**

FRESCHEZZA

La **fragranza inaspettata** che noterai anche dopo giorni

SHELF LIFE: 24 mesi | **INGREDIENTI:** Farina con germogli di grano tenero Risciola fermentati

NOTE AROMATICHE: limone, arancia e vaniglia

DETTAGLI

FUNZIONALITÀ TECNOLOGICHE

- **Favorisce** una **fermentazione** più attiva e regolare.
- **Migliora** la **complessità aromatica** degli impasti (note maltate, tostate, leggermente dolci).
- Il **profumo** si sprigiona durante l'impasto e soprattutto in cottura.
- **Incrementa** il **profilo enzimatico naturale**, utile in impasti a lunga lievitazione.
- Può **ridurre l'uso di miglioratori artificiali** in miscele professionali.



IMPIEGHI PRINCIPALI

- Come **componente nobile** degli impasti in blend per pane, pizza, grandi lievitati.
- Ideale per **impasti con pasta madre, biga o poolish**.
- Utile in **prodotti da forno** che richiedono **profilo aromatico elevato e identità artigianale**.



VANTAGGI

- Prodotto **naturale**: no additivi, no enzimi aggiunti, no maltati.
- Fonte **naturale di zuccheri fermentescibili, vitamine del gruppo B, e sali minerali**.
- Contribuisce a una **maggiore shelf life sensoriale del prodotto finito** (aroma persistente).

DATI TECNICI

- Ingrediente: **farina con germogli di grano tenero**.
- Umidità max: **14.5%**.
- Granulometria: **media-fine**.
- Colore: **bianco crema ambrato, naturale**.



VARIANTI



CEREALI

Farina di **grano antico germinato** infusa con **orzo, malto** e **germe vitale di grano**: il cuore del chicco.



GRANO VIVO

Farina di **grano antico germinato** infusa con **germe vitale di grano**: il cuore del chicco.



VANIGLIA

Farina di **grano antico germinato** infusa con bacche e semi di **Vaniglia Bourbon del Madagascar**.



AGRUMI

Farina di **grano antico germinato** infusa con scorze e polpa di **Arance**, di **Limone** e semi di **Vaniglia Bourbon del Madagascar**.

Shelf life: 24 mesi in condizioni corrette di stoccaggio

Origine grano: Italia - Campania (filiera tracciata)

Allergeni: contiene **glutine**

Confezioni disponibili: Sacchi da 1kg / 5kg

Disponibile come ingrediente in miscele personalizzate

