



LUNEDÌ 05/05



14.00 / 17.00

UNA MISCELA INNOVATIVA  
PER PANE, PIZZA,  
FOCACCIA E MOLTO ALTRO



PATER®

*Pater pane e pizza*

Pater® contiene i Fermenti Lattici Vivi e i Lieviti tipici della microflora originale del Lievito Madre. Questa Formula Originale, Unica ed Innovativa permette per la Prima Volta nel Mercato di racchiudere, in una miscela disidratata, tutte le caratteristiche e le funzionalità del Lievito Madre in Pasta.

*Lavorazioni*

FOCACCIA LIGURE  
FOCACCIA BIANCA  
PIZZA IN TEGLIA  
PAGNOTTINA  
ZOCCOLETTA

*Stefan Donofrio*