



Diferencias en la producción de levadura convencional y de levadura ecológica Bioreal®



**¡CONSECUENTEMENTE,
ECOLÓGICO!**

El original: levadura ecológica Bioreal®



Contáctenos para obtener más información acerca de los productos Bioreal®



¿Qué es la levadura?

- Las levaduras son microorganismos unicelulares.
- La especie de levadura *Saccharomyces cerevisiae* se utiliza en la elaboración de pan y bollería, cerveza y vino.
- En la panificación, la levadura sirve de leudante ya que convierte los carbohidratos en dióxido de carbono.
- Gracias a esta capacidad, el pan y la bollería son más fáciles de digerir, presentan un volumen mayor y una miga más firme.
- La levadura se utiliza para las masas que deben fermentarse, como las masas de pan, pizza y brioches entre otros.
- Se comercializa en formato fresco y seco sin gluten.



¿Qué es el impulsor?

- El impulsor en la producción convencional se le llama también “levadura química” y se utiliza para dar esponjosidad a una masa, debido a su capacidad de liberar dióxido de carbono.
- Al igual que la levadura, el impulsor es un agente leudante, pero para masas que no requieren fermentación.
- Es una mezcla de bicarbonato de sodio, acidificante y almidón.
- El impulsor se utiliza para la elaboración de magdalenas (muffins), galletas, pasteles, bizcochos etc.



El impulsor ecológico Bioreal®

- El impulsor o polvo de hornear, que en la producción convencional también se llama “levadura química”, se utiliza para dar esponjosidad a una masa, debido a su capacidad de liberar dióxido de carbono
- Como la levadura, el impulsor es un agente leudante, pero para masas que no requieren fermentación
- Es una mezcla de bicarbonato de sodio, acidificante y almidón
- El impulsor se utiliza para la preparación de magdalenas (muffins), galletas, pasteles, bizcochos etc.



¿Qué es la levadura nutricional o alimentaria?

- La levadura nutricional (o alimentaria) es una levadura secada e inactivada a bajas temperaturas.
- Existe en forma de polvo y en forma de copos (escamas)
- Es apreciada por su contenido en vitamina B y en minerales (ácido fólico, zinc, hierro y niacina).
- Está especialmente recomendada en las dietas vegetarianas por su aporte de vitaminas, minerales y proteínas.
- Potencia el de sabor natural.
- Se puede añadir a las comidas frías y calientes (p.ej. ensaladas, sopas, verduras, arroz y cereales).



Productos Bioreal®

- Levadura seca activa ecológica, 9g, 5x9g (sin gluten), 500g, 10kg.
- Levadura fresca activa ecológica, 12x42g, 1kg.
- Impulsor (polvo de hornear) ecológico, 3x10g (sin gluten), 1kg, 25kg.
- Copos de levadura ecológica nutricional (con / sin gluten), 100g, 10kg, 30kg.
- Mezclas para elaborar pan, 500g (maíz, centeno y multicereales).

