

Il lievito madre Pollesel

PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEL LIEVITO MADRE

Il lievito naturale è elemento vivo, costantemente attivo, caratterizzato da parametri chimici quali **pH**, contenuto di **acido titolabile**, influenzato dalle temperature di fermentazione, contenuto di acqua e grado di estrazione della farina (farine integrali stimolano maggiormente la fermentazione lattica rispetto ad una farina tipo 00).

Queste caratteristiche che fanno la differenza sono riconducibili unicamente al lievito naturale, conferendo effetti positivi sulla qualità del lievito, ma anche sulla salute dell'uomo.

In particolare, un prodotto ottenuto con lievito naturale ritroviamo queste unicità:

- Maggiore digeribilità
- Riduzione dell'indice glicemico
- Degradazione dei fitati
- Produzione di mannitolo
- Produzione di glutammato
- Maggiore disponibilità di composti biologicamente attivi
- Riequilibrio del microbiota intestinale
- Antiradicali liberi
- Minor sensibilità verso alcune sostanze.