Ar.pa Lieviti presenta il Cremore di Tartaro

tartaro-82abbc8f

Il Cremore di Tartaro è un agente lievitante molto utilizzato in pasticceria e per le preparazioni salate, fatta esclusione per i pani a lunga lievitazione. Si tratta di un sale di potassio dell'acido tartarico, del tutto naturale, estratto generalmente dall'uva (o anche dal tamarindo), che viene utilizzato per la lievitazione degli impasti di torte, muffin, plum-cake, piccola pasticceria, biscotti, salatini.

Molto diffuso negli Stati Uniti d'America, nell'uso viene spesso associato al Bicarbonato di Sodio per amplificare le **proprietà lievitanti e conferire morbidezza e leggerezza a tutti gli impasti** e alle preparazioni tradizionali.

Rilanciato recentemente da Ar.pa Lieviti, il Cremore di Tartaro inoltre è anche **il lievito più utilizzato nelle preparazioni vegane** poiché non contiene stabilizzanti di origine animale. Si utilizza come un **classico lievito secco** ed essendo formulato in polvere si presta ad essere setacciato insieme alla farina. **È inodore e caratterizzato da un gradevole sapore acidulo**, non contiene né sale né glutine ed è quindi indicato anche per preparazioni iposodiche o gluten free.

Destinato al mercato professionale, viene commercializzato nella linea B2B di Ar.pa Lieviti **in buste trasparenti da 1kg**, confezionate in pacchi da 15 pezzi e può essere acquistato insieme al bicarbonato di sodio Ar.pa, disponibile in diversi formati.