



[< retour](#)

Epicerie

Levure de bière



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Farines

Safbrew T-58 : Cette levure apporte une touche poivrée et épicée à la bière.

Anglaise : Cette levure favorise la clarification de la bière et est surtout utilisée pour les bières ales.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
287 kcal	48,00 g	17,00 g	3,00 g	190,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
76,00 mg	90,00 mg	0,50 g	1 300,00 mg	6,00 g
fibre	zinc	fer	vitamin B1	vitamin B2
22,00 g	8,00 mg	10,00 mg	10,00 mg	2,00 mg
vitamin B3				
33,00 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16402>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16402>