

# Levadura madre

---

La madre de la bondad de Bonifanti.

---



La levadura natural de la madre blanca Bonifanti es una mezcla de agua y harina, fermentada por una microflora de levaduras y bacterias lácticas, que se alimentan de gluten y se convierten en azúcar y liberan los componentes naturales capaces de crear la levadura de la masa. La mezcla se refresca todos los días, de forma manual, desde 1932, año en que nació Bonifanti, con la adición de agua nueva y harina nueva, para alimentar siempre a las familias de microorganismos virtuosos.

La levadura natural de la madre blanca Bonifanti es el ingrediente esencial para producir panettone y palomas de Pascua de la más alta calidad, ya que crea y realza las características sensoriales marcadas y agradables del perfume y el sabor, aumenta la conservación natural del producto y libera elementos minerales fácilmente asimilables por el Nuestro cuerpo hace que el producto sea más digerible y asimilable. Estas características fundamentales se verifican periódicamente gracias a la intensa colaboración que durante años vincula a Bonifanti con importantes institutos de investigación y universidades.

Es posible delinear una comparación simple entre la levadura natural de la madre blanca y la levadura de cerveza que, aunque considerable, está completamente ausente en la producción de Bonifanti.

Estas son las propiedades beneficiosas de la levadura natural de la madre blanca Bonifanti, generada por dos familias de levaduras y una de fermentos lácticos virtuosos, en un equilibrio natural estable.

## ■ MAYOR BIOAVAILABILIDAD DE COMPUESTOS BIOLÓGICAMENTE ACTIVOS

*Investigación realizada en la Universidad de Helsinki, Finlandia.*

La fermentación con levadura madre provoca un aumento de los compuestos con actividad antioxidante y antihipertensiva.

Estas son sustancias que disminuyen la velocidad o evitan la oxidación, que es la reacción química responsable de dañar las células. Los antioxidantes se usan ampliamente en los complementos alimenticios con la esperanza de mantener el bienestar físico y prevenir el envejecimiento y enfermedades como el cáncer, las enfermedades cardíacas y los derrames cerebrales (vitamina C). Las sustancias antihipertensivas ayudan a controlar la presión arterial.

## ■ MAYOR BIOAVAILABILIDAD DE LAS SALES MINERALES.

*Investigación realizada en la Universidad de Bari.*

Las bacterias del ácido láctico de la levadura madre actúan sobre los fitatos insolubles de las harinas, liberando sales minerales que de este modo se vuelven asimilables.

El ácido fítico se considera un factor antinutricional, es decir, una sustancia capaz de limitar la absorción de nutrientes. Se une a los nutrientes y forma sales (fitatos) que dificultan la absorción de algunos minerales: calcio, hierro, magnesio, zinc. Los fitatos están muy difundidos en cereales y legumbres. Son abundantes en productos de grano integral (salvado). Los fitatos son inactivados por el calor y la fermentación lenta. En el pan con levadura y en los productos de confitería se encuentra la levadura de masa fermentada lenta que los reduce.

## ■ REDUCCIÓN DEL ÍNDICE GLICÉMICO

*Investigación realizada en la Universidad de Bari y en la Universidad de Parma.*

El consumo de pan obtenido con levadura madre da como resultado niveles más bajos de glucemia post-prandial e insulinemia.

La glucosa en sangre posprandial es un valor numérico que indica cuánta glucosa está presente en la sangre dos horas después del final de una comida, es decir, cuando hay los picos máximos del día. Este número proviene de la digestión de los alimentos con carbohidratos y de la absorción intestinal. La glucosa en sangre posprandial es controlada por la insulina secretada por el páncreas.

## ■ REBALANCIA DE LA MICROBIOTA INTESTINAL

*Investigación realizada en la Universidad de Kuopio, Finlandia.*

Las bacterias del ácido láctico de la levadura madre producen sustancias con actividad prebiótica, beneficiosas para la microbiota intestinal.

Las sustancias prebióticas son sustancias alimenticias no digeribles que se benefician gracias al crecimiento de bacterias ya presentes en el tracto intestinal. Existen suplementos con prebióticos que favorecen el desarrollo de bacterias útiles para los humanos.



## ■ MAYOR COMPLEJIDAD ORGANOLÉPTICA

*Investigación realizada en la Universidad de Bolonia.*

La biodiversidad microbiana de la levadura madre produce una cantidad más diversificada de metabolitos y determina mejores características sensoriales.

Un metabolito es el producto del proceso de metabolismo. La levadura madre, durante la fermentación, comienza un proceso de transformación de las moléculas que las hace más pequeñas y por lo tanto se absorbe más fácilmente. Para nuestros sentidos significa tener más aromas, más aromas, más sabor.

## ■ MAYOR DIGITALIDAD

*Investigación realizada en la Universidad de Alberta, Canadá.*

Las bacterias del ácido láctico de la levadura madre realizan una acción hidrolítica sobre los péptidos de la harina, liberando aminoácidos simples.

Los fermentos lácticos atacan biomoléculas complejas en la harina, proteínas, secretoras de enzimas hidrolíticas extracelulares que las transforman en moléculas más simples, aminoácidos, mucho más fácilmente digeridos por el organismo humano.

## ■ MAYOR PRESERVABILIDAD

*Investigación realizada en la Universidad de Bari.*

Las bacterias de la levadura del ácido láctico producen ácido láctico y otras sustancias como el ácido fenil-láctico, un anti-moho natural.

Los fermentos lácticos presentes en la levadura tienen un notable vigor fermentativo y son capaces de inhibir el crecimiento de moho.

Todas estas ventajas serían eliminadas si se añadiera la levadura de cerveza, que se compone de una sola familia de levaduras seleccionadas que logran fermentar la masa en poco tiempo. Las características aportadas por las bacterias lácticas por lo tanto no tendrían tiempo para manifestarse.

Finalmente, estas características se suman al microclima particular de los valles piemonteses donde nació la levadura natural de la madre blanca Bonifanti, en la que estabilizó el equilibrio biológico y en el que continúa viviendo. Es por eso que la levadura Bonifanti es única en el mundo.

