Beh... a molti di voi piace la birra.

Ma non tutti sapete che la fermetazione alcoolica della bevanda è messa in atto da un lievito chiamato "Lievito di birra" o **saccharomyces cerevisiae** (e si fa in due da quanto lavora... anche per fare il pane, non solo la birra).

E non sapete nemmeno che questo lievito non è che sia molto socevole e di compagnia (per forza, se ne sta a lavorare tutto il giorno per due...) come potrebbe essere un gattino.

Dai **Laboratori Genetici PGB** ecco quindi l'ultimo ritrovato biotecnologico: dall'unione di lievito e gatto, ecco il **SACCAROMICIO**, il lievito di compagnia!

Le uniche controindicazioni sono che è sempre un po' ubriaco, graffia e che lascia in giro i suoi bisognini...