



LIVENDO®



STARTER LV2

È un prodotto vivente con batteri lattici e lieviti da lievito madre attivi produttori di acidità ed aroma all'interno dell'impasto.

Starter LV2 è derivato da processi di fermentazione a base di ingredienti provenienti da coltivazione biologica, certificata da ECOCERT FR-BIO01.

- LIEVITO MADRE CHE NON NECESSITA DI RINFRESCHI
- VERSATILE
- BIOLOGICO



ESCLUSIVO

Starter LV2 è un prodotto vivente, biologico e attivo, realizzato in esclusiva da Lesaffre.

PRATICO

È sufficiente sciogliere il contenuto del sacchetto in acqua a temperatura di 30-35°C e aggiungere farina e sale.

PERFORMANTE

Starter LV2 contribuisce a semplificare la preparazione del lievito madre, così può essere completata in uno step in meno di 24 ore. Inoltre contribuisce a evitare la delicata manipolazione necessaria per rinfrescare un lievito madre spontaneo sviluppato utilizzando sistemi tradizionali.

I principali vantaggi sono performance sempre impeccabili e risultati sicuri e facilmente riproducibili nel tempo.

VERSATILE

Starter LV2 può essere utilizzato per realizzare numerose preparazioni: pane comune, pani rustici, pani speciali, pani per sandwich, brioches.

DOSE DI IMPIEGO

Da 0,25% a 0,4% su peso impasto (acqua + farina).

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro da agricoltura biologica, batteri lattici da lievito madre, lieviti da lievito madre.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperature comprese tra + 2°C e + 6°C.

Prodotto in E.U.

CONFEZIONE

Scatola 6 kg (bustine 100 g)