



# CRÈME DE LEVAIN

è un lievito madre attivo e vivente, in forma liquida, di colore e odori tipici, derivato da processi di fermentazione a base di farine da agricoltura biologica (certificato ECOCERT FR-BIO-01)

crème de levain® si caratterizza per la sua attività fermentativa tipicamente da lieviti madre.

- OTTIMO ESALTATORE DI GUSTO E CONSERVANTE NATURALE
- PARTICOLARMENTE ADATTO A TUTTI I PROCESSI A LUNGA FERMENTAZIONE
- ADATTO A PRODUZIONI A LIEVITAZIONE NATURALE



## PRATICO

pronto all'uso, si incorpora direttamente nell'impastatrice.

## AFFIDABILE

offre tutti vantaggi di un lievito madre garantendo sempre un risultato sicuro e costante.

## VALORIZZANTE

permette al panificatore di esprimere la sua professionalità e di valorizzare il suo pane, garantendogli allo stesso tempo la possibilità di personalizzare la produzione.

## PERFORMANTE

dona ai pani tutte le qualità reologiche ed organolettiche delle lunghe lievitazioni:

- conferisce ricchezza aromatica e alta digeribilità
- apporta gusto, caratteristico dei prodotti a lunghe lievitazioni
- permette ai pani di sviluppare una struttura tipica dei pani con lievito madre
- agisce inoltre come conservante naturale.

## DOSE D'IMPIEGO

dal 5% al 15% sul peso della farina, in funzione dei risultati che si vogliono ottenere e delle applicazioni.

## INGREDIENTI

preparazione di microorganismi viventi (acqua, batteri e lieviti), farina di segale da agricoltura biologica, farina di grano maltato da agricoltura biologica, stabilizzante: gomma di xanthano\*.

\*La gomma di xanthano, aggiunta nella minima quantità necessaria ad evitare la sedimentazione del prodotto, non deve essere riportata in etichetta non avendo più alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito.



LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia

T +39 0521 878011 F +39 0521 878021 ordini.lit@lesaffre.com www.lesaffre.it