



LIVENDO
magic of nature*



EC40

Lievito madre essiccato di farro integrale biologico

- Migliora il gusto, la conservazione, la presentazione finale dei pani e la consistenza della mollica
- Facilita la formatura dell'impasto



FR - BIO-01
Agriculture EU

Dona all'impasto una lieve acidità e note di farro fermentato.

PERFORMANTE

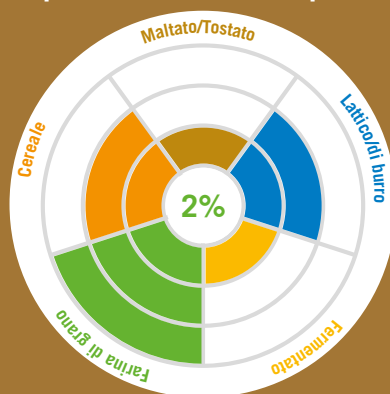
Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma di cereali con note delicate.

VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione, ma è particolarmente indicato nella preparazione di pita greca e baguette.



Un profilo sensoriale specifico



La nostra gamma di lieviti madre è stata sviluppata utilizzando le proprietà fermentative naturali di ceppi selezionati: lieviti e batteri, come natura crea.

INFORMAZIONI UTILI

INGREDIENTI

Pasta madre di farina di **farro*** disattivata.
*Prodotto da farina di farro biologico.

Può contenere tracce di **glutine, soia, uova, frutta a guscio, sesamo, solfiti** e latte.

FORMA

Polvere

CONFEZIONE

Sacco da 20 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (max 25°C).

Prodotto in U.E.

DOSE DI IMPIEGO

Dall'1% al 4% sul peso della farina.

Non richiede preparazione e può essere incorporato direttamente nell'impastatrice.



LIVENDO
magic of nature*

LESAFFRE ITALIA S.P.A.

LIVENDO è una gamma di lieviti madre ispirata alla natura e pensata per offrire a tutti i panificatori una vasta scelta di soluzioni che consentono loro di sviluppare nuovi sapori e creare la propria firma sensoriale, per incontrare sempre meglio le esigenze del consumatore moderno.

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