



LIVENDO®
magic of nature*



F100

Lievito madre essiccato di frumento

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

Dona all'impasto una media acidità e una palette di note di frumento e malto.

PERFORMANTE

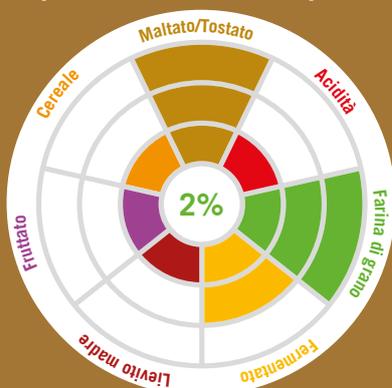
Esalta il sapore del prodotto finito conferendo un aroma maltato e tostato.

VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione ed è particolarmente indicato nel pane ai cereali o nel pane di campagna per conferire genuinità, un carattere deciso e uno stile rustico al prodotto finale senza troppa acidità.



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 **frumento** disattivata.

FORMA

Polvere

CONFEZIONE

Sacco da 20 kg

CONSERVAZIONE

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

Prodotto in U.E.

DOSE DI IMPIEGO

Dallo 0,5% al 3% sul peso della farina.

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



LIVENDO®
magic of nature*

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.

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