



LIVENDO®  
magic of nature\*



# F60

## 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 lieve acidità e una palette di note di farina bianca e latte.**

### PERFORMANTE

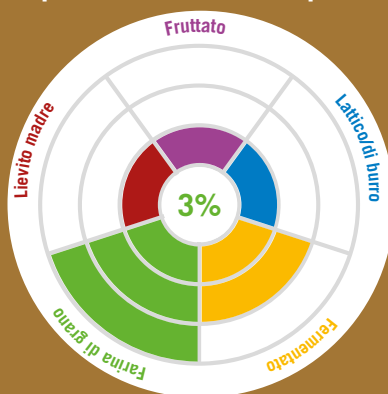
Esalta il sapore del prodotto finito conferendo l'aroma tipico dei prodotti a lunga fermentazione.

### VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione ed è particolarmente adatto alla preparazione di pane tostato, baguette, pane ai cereali e ciabatta.



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

Dall'1% al 4% 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