



LIVENDO®  
magic of nature\*



# Mater Durum

Preparazione a base di lievito madre essiccato ed enzimi

- Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto e miglioratori
- Il lievito madre essiccato di grano duro dona l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni, caratteristico dei pani mediterranei di grano duro
- Garantisce ottimi risultati su differenti tipologie di prodotti

**Ideale per portare innovazione alla tradizione del lievito madre.**

## PERFORMANTE

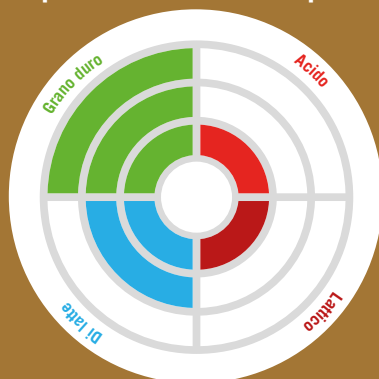
Perfetto per donare ai prodotti da forno tutto il gusto dei pani della tradizione. Rinforza la maglia glutinica garantendo maggior volume al prodotto finito.

## VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione.



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

Lievito madre di **grano** duro essiccato, semola integrale di **grano** duro, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: xilanasi, alfa amilasi, fosfolipasi.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia**, **uova**, **latte**, semi di **sesamo** e **noci**.

### FORMA

Polvere

### CONFEZIONE

Sacco da 10 kg

### CONSERVAZIONE

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

Prodotto in U.E.

### DOSE DI IMPIEGO

Dal 3% al 5% 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