



LIVENDO®
magic of nature®



Mater Fresh

Preparazione a base di lievito madre essiccato ed enzimi

- Il lievito madre essiccato dona l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni
- Funzione antiraffermante per pani morbidi e soffici più a lungo
- Garantisce ottimi risultati anche su impasti dolci

Ideale per portare innovazione alla tradizione del lievito madre.

PERFORMANTE

Perfetto per donare gusto e morbidezza ai prodotti da forno. Rinforza la maglia glutinica garantendo maggior volume al prodotto finito.

VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione, ma è ideale per le grandi pezzature di pane.



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 essiccato di **grano** tenero, farina di **grano** tenero, farina di **frumento** maltato, enzimi: alfa amilasi, amilasi maltogenica, amiloglicosidasi, glucosio ossidasi, lipasi, xilanasi; agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia e latte**.

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