



- ✓ Уникальная активная закваска
- ✓ Ферментация с высоким уровнем кислотности
- ✓ Имеет жидкую форму и готова к использованию

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДОБАВКИ

ЖИВАЯ ЖИДКАЯ ЗАКВАСКА

Предназначены специально для
продуктов на сильной закваске

Crème de Levain это активная закваска
с гарантированной биомассой. Отличается
высоким уровнем ферментации во время
приготовления выпечки и длительным
сроком годности и изготавливается из

органической муки



СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Дозировка: 5–15% к муке, в зависимости от желаемого эффекта.
- Crème de Levain – это закваска в жидкой форме. Следует уменьшить количество воды на объем используемой закваски.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Активные микроорганизмы закваски (вода, раствор на основе дрожжей и бактерий), ржаная мука и осолодованная пшеничная мука, изготавливаемая натуральным способом, стабилизатор: ксантановая камедь (E415).

Изготавливается на заводе с использованием глютена, сои и молока.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Crème de Levain – это активная закваска. Ее метаболическая ферментация гарантируется в течение всего срока ее оптимального использования при условии хранения при температуре от 0°C до макс. +6°C.

УПАКОВКА

Канистра 5 кг / 25 кг – емкости 300 кг / 500 кг / 1000 кг





Crème de Levain – это активная закваска с гарантированной биомассой. Отличается высоким уровнем ферментации во время приготовления выпечки и длительным сроком годности.

✓ **Гарантированная активная биомасса**

Авторский процесс, запатентованный Lesaffre, гарантирует сохранение высокого уровня активной биомассы в течение всего срока годности продукта. Это важно для того, чтобы обеспечить:

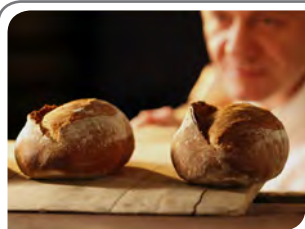
- ферментацию теста,
- богатый аромат, характерный для выпечки, приготовленной с использованием закваски.

✓ **Ферментация с высоким уровнем кислотности**

Благодаря специально отобранной флоре использование Crème de Levain обеспечивает очень высокий уровень кислотности во время изготовления выпечки.



Под контролем
ECOCERT sas F32600



BAKING CENTER™

Наши технические консультанты в Baking Center™ готовы помочь вам в разработке новой продукции.

ЖИВАЯ ЗАКВАСКА

Предназначена специально для продуктов на сильной закваске



Закваска из органической муки



ВКУСОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ

✓ **УДОБСТВО**

- Продукт готов к использованию и добавляется непосредственно в миксер,
- Продукт так же прост в использовании, как дрожжи.

✓ **БЕЗОПАСНОСТЬ**

- Продукт обеспечивает надежность в процессе изготовления благодаря стабильной метаболической ферментации.

✓ **УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ**

- Продукт обеспечивает индивидуальность процесса изготовления, адаптированного для самой разной выпечки:
- багетов, ржаного хлеба, бутербродного хлеба, булок бриошь, сладкой выпечки, а также традиционной французской выпечки.

✓ **ВЫСОКИЙ ВЫХОД**

- Продукт обеспечивает:
- интенсивность аромата выпечки
 - создание текстуры, кислотность и характерный вкус выпечки, приготовленной с использованием закваски
 - результат, схожий с естественной ферментацией.