



ЖИВАЯ ЗАКВАСКА ЖИДКАЯ

Готовая к использованию живая закваска позволяет пекарям обойтись без приготовления закваски и устраняет потребность в «освежении» закваски. Правильный подбор микроорганизмов и надлежащее проведение ферментации гарантируют, что пекари стабилизировать живую закваску, в зависимости от типа продукта, на срок до 14 недель при температуре ниже 10°C. Это касается как ржаной закваски, так и обычно менее кислой пшеничной.

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

Благодаря качеству отбираемых штаммов наши живые закваски характеризуются высококислотными ферментационными характеристиками и необычайными ароматическими свойствами, раскрываемыми во время изготовления выпечки. Это позволяет добиваться тех же результатов, что и при использовании натуральной закваски.

ПОВЫШЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ

Стабильность закваски гарантирует пекарям получение воспроизводимых результатов благодаря предотвращению развития микроорганизмов, вызывающих порчу продукта. Живая закваска может использоваться для изготовления самой разной продукции — багетов, полукондитерской выпечки, ржаного хлеба, бутербродного хлеба, чабатты, пиццы и традиционного французского хлеба на закваске*.

Живая закваска получается путем натуральной ферментации злаковой муки органического происхождения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка составляет от 5% до 15% от общей массы муки, в зависимости от ожидаемых результатов и типа продукции.

Следует помнить об уменьшении количества доливаемой воды в зависимости от объема используемой закваски.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Живая закваска добавляется непосредственно в муку перед вымешиванием.

УПАКОВКА

Канистра 5 кг и 25 кг
Емкости 300 кг, 500 кг и 1000 кг

ХРАНЕНИЕ

Срок годности
14 недель с даты изготовления при температуре от 2 до 6°C, в зависимости от типа продукта.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода, ржаная мука*, пшеничная солодовая мука*, живые микроорганизмы (дрожжи закваски, бактерии закваски). Продукт может содержать остаточные количества глютена, сои и молока.

* Некоторые продукты содержат органические сельскохозяйственные компоненты.



ЖИВАЯ ЖИДКАЯ ЗАКВАСКА ГАРАНТИЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ



ТОВАРНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ		ДОМИНИРУЮЩИЙ АРОМАТ	УПАКОВКА	Срок годности
Crème de Levain		специфичный для закваски	Канистра 5 кг	14 недель при температуре 2–6°C
Crème de Levain		специфичный для закваски	емкость 500 кг	14 недель при температуре 2–6°C
Crème de Levain		специфичный для закваски	емкость 1000 кг	14 недель при температуре 2–6°C
Живая закваска из пшеницы твердых сортов	3000	специфичный для закваски	Канистра 5 кг	14 недель при температуре 2–6°C
Живая закваска из пшеницы твердых сортов	3000	специфичный для закваски	Канистра 25 кг	14 недель при температуре 2–6°C
Живая закваска из пшеницы твердых сортов	3000	специфичный для закваски	емкость 500 кг	14 недель при температуре 2–6°C
Живая закваска из пшеницы твердых сортов	3000	специфичный для закваски	емкость 1000 кг	14 недель при температуре 2–6°C

Наши технологи-консультанты помогут вам в создании уникальных ароматических решений в соответствии с потребностями рынка и для исполнения ожиданий ваших клиентов.

ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ТОЛЬКО ВКУС

Livendo, новый бренд продукции на основе закваски Lesaffre, символизирует полноту эмоций, инновационность и привлекательность и направлен на удовлетворение потребностей клиента.



Livendo — это четыре семейства продуктов: стартеры, живые жидкие закваски, девитализированные сухие закваски и препараты на основе заквасок.

Ознакомьтесь со всей нашей продукцией на сайте

www.lesaffre.pl