



СТАРТЕР

Стартеры используются для получения нужных характеристик выпечки. Благодаря надлежащему подбору видов и штаммов (соединению дрожжей и бактерий) стартеры Lesaffre отвечают сегодня всем ожиданиям отрасли.

Знания Lesaffre в этой области позволяют помогать пекарям в выборе подходящих препаратов для ферментации.

ЧИСТЫЕ ШТАММЫ

Стартеры LIVENDO изготавливаются путем соединения чистых и тщательно отобранных штаммов бактерий молочной кислоты и дрожжей. Они используются для создания исключительных кислот и ароматов в тесте.

НАДЕЖНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Стартеры LIVENDO позволяют ограничить приготовление закваски одноэтапной процедурой продолжительностью менее 24 часов. Использование стартеров позволяет обойтись без мер по освежению закваски, изготовленной естественным путем с помощью традиционных методик. Они обладают множеством преимуществ, гарантируя постоянную эффективность и повторяемость результатов.

Стартеры закваски могут использоваться для изготовления различной продукции, включая специальные виды хлеба, бутербродный хлеб, сдобные булочки и полуслоеную выпечку.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ДОЗИРОВКА

От 0,2% до 0,5% к муке, в зависимости от продукта и ожидаемого уровня кислотности и процесса созревания.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Растворить содержимое пакетика в воде при температуре 30-35°C. Добавить муку и соль. Далее оставить полученное тесто для ферментации на 18-24 ч при температуре 30°C.

УПАКОВКА

Коробки 1 кг, 6 кг и 10 кг.

ХРАНЕНИЕ

Хранить при температуре от -18°C до -25°C.

СРОК ГОДНОСТИ

24 месяца с даты изготовления для стартера LV1.
18 месяцев с даты изготовления для стартеров LV2.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Предварительно ферментированная пшеничная мука; предварительно ферментированная ржаная мука.



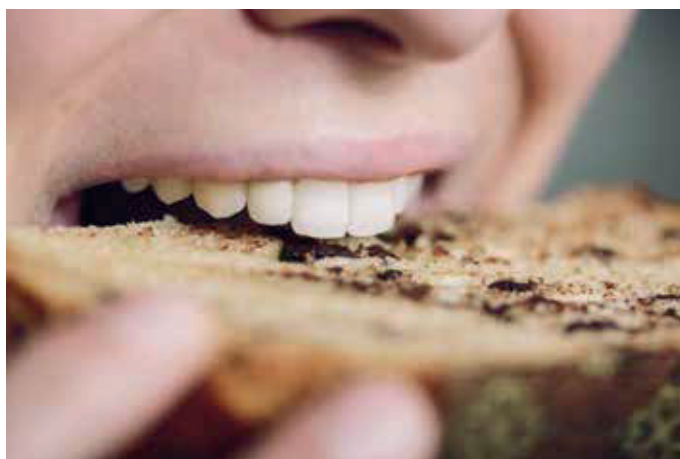
ШИРОКИЙ СПЕКТР СТАРТЕРОВ ЗАКВАСОК ГАРАНТИЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

ТОВАРНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ		ДОМИНИРУЮЩИЙ АРОМАТ	УПАКОВКА	Срок годности
Стартер закваски	LV1	Заквасный — масляный/молочный — кислый	Маленькая коробка 50 г (5 пакетиков по 10 г)	24 месяца при температуре от -18°C до -25°C
Стартер закваски	LV1	Заквасный — масляный/молочный — кислый	Коробка 1 кг (100 пакетиков по 10 г)	24 месяца при температуре от -18°C до -25°C
Стартер закваски	LV1	Заквасный — масляный/молочный — кислый	Коробка 6 кг (60 пакетиков по 100 г)	24 месяца при температуре от -18°C до -25°C
Стартер закваски	LV2	Ржаной — заквасный — фруктовый	Коробка 6 кг (60 пакетиков по 100 г)	18 месяцев при температуре от -18 до -25°C
Стартер закваски	LV2	Ржаной — заквасный — фруктовый	картонная коробка 10 кг (5 пакетов по 2 кг)	18 месяцев при температуре от -18 до -25°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