



- ✓ **Wyjątkowy aktywny zakwas**
- ✓ **Fermentacja o wysokiej kwasowości**
- ✓ **Gotowy do użycia, w formie płynu**

DODATKI PIEKARSKIE

## ŻYWY ZAKWAS W PŁYNIU

Przeznaczony szczególnie dla produktów  
na mocnym zakwasie

Crème de Levain to aktywny zakwas  
z gwarantowaną biomasą. Charakteryzuje  
się wysoką fermentacją podczas produkcji  
pieczywa oraz długim terminem przydatności



wykonany z mąk organicznych

### SPOSÓB UŻYCIA

- Dozowanie: od 5% do 15% w stosunku do mąki w zależności od efektu jaki się chce uzyskać.
- Crème de Levain to zakwas w formie płynnej. Należy zmniejszyć ilość wody o ilość użytego zakwasu.

### SKŁADNIKI

Aktywne mikroorganizmy zakwasu (woda, roztwór na bazie drożdży oraz bakterii), mąka żytnia oraz mąka pszenna słodowa wyprodukowana w sposób naturalny, stabilizator: guma ksantanowa (E415).

Wyprodukowany w fabryce z użyciem glutenu, soi oraz mleka.

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Crème de Levain to aktywny zakwas. Jego fermentacja metaboliczna jest gwarantowana przez cały czas jego optymalnego użycia, zakładając, że jest przechowywany w temperaturze od 0°C do maksymalnie +6°C.

### OPAKOWANIE

Kanister 5 kg / 25 kg – pojemniki 300 kg / 500 kg / 1000 kg





Crème de Levain to aktywny zakwas z gwarantowaną biomasą. Charakteryzuje się wysoką fermentacją podczas produkcji pieczywa oraz długim terminem przydatności.

### ✓ Gwarantowana aktywna biomasa

Autorski proces opatentowany przez Lesaffre gwarantuje wysoce aktywną biomasę przez cały okres przydatności produktu. Jest to istotne, aby zapewnić:

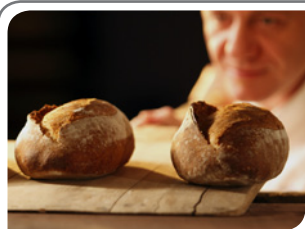
- fermentację ciasta,
- bogaty aromat specyficzny dla wypieków przygotowanych z użyciem zakwasu.

### ✓ Wysoce zakwaszająca fermentacja

Crème de Levain powoduje powstanie wysokiego poziomu zakwaszenia w czasie produkcji pieczywa dzięki specjalnie wyselekcjonowanej florze.



Controlled by  
ECOCERT sas F.32600



### BAKING CENTER™

Nasi doradcy techniczni Baking Center™ są do dyspozycji i służą pomocą w opracowywaniu nowych produktów.

# ŻYWY ZAKWAS

Przeznaczony szczególnie dla produktów na mocnym zakwasie



wykonany z mąk organicznych



### SKŁADNIKI SMAKOWE

### ✓ WYGODNY

- gotowy do użycia, dodawany bezpośrednio do miksera,
- tak samo łatwy w użyciu jak drożdże.

### ✓ BEZPIECZNY

- zapewnia niezawodność w procesie produkcji dzięki stabilnej fermentacji metabolicznej.

### ✓ WSZECHSTRONNY

- pozwala na indywidualny proces produkcji pieczywa,
- przystosowany do różnego rodzaju wypieków: bagietki, chleba żytniego, chleba kanapkowego, brioszki, słodkiego pieczywa ... oraz tradycyjnych wypieków francuskich.

### ✓ WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Zapewnia:

- intensywny aromat pieczywa,
- teksturę, kwasowość, charakterystyczny smak pieczywa przygotowanego z użyciem zakwasu,
- efekt podobny do fermentacji spontanicznej.