

PREPARATY OPARTE NA ZAKWASIE

Livendo oferuje preparaty oparte na zakwasie: ze słodem, kwasami organicznymi, przyprawami, itp. Preparaty te pomagają poszerzyć i zróżnicować zakres aromatycznej gamy produktów piekarskich. Po dodaniu ich do mieszanki, nadają końcowemu produktowi wyjątkowy kolor i smak.

PRAKTYCZNE

Dodaje się je bezpośrednio do mąki, a łatwość dozowania umożliwia uzyskanie oczekiwanej intensywności aromatu. Użycie preparatów ułatwia formowanie kęsów ciasta.

ELASTYCZNE

Nasze rozwiązania są odpowiednie dla wszystkich procesów wytwarzania pieczywa.

Preparaty oparte na zakwasie umożliwiają piekarzom wyróżnienie swoich wyrobów poprzez nadawanie im własnych, niepowtarzalnych cech wizualnych i smakowych.

INFORMACJE PRAKTYCZNE

DOZOWANIE

1% do 4% na całkowitą masę mąki (1 do 4 kg na 100 kg mąki), zależnie od produktu i wymaganej intensywności aromatu.

SPOSÓB STOSOWANIA

Preparaty oparte na zakwasie dodaje się bezpośrednio do mąki przed mieszeniem.

OPAKOWANIE

worek 10 kg i 20 kg
kanister 5 kg, 11 kg
wiaderko 10 i 30 kg
bag-in-box 15 kg

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu (maksymalna temperatura +25°C).

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

8 do 18 miesięcy od daty produkcji zależnie od rodzaju produktu.

SKŁADNIKI

Przefermentowana mąka pszenna; przefermentowana mąka żytnia.

Należy sprawdzić skład danego produktu. Zależnie od rodzaju produktu i opakowania, mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, soi i mleka.



SZEROKI ZAKRES PREPARATÓW NA BAZIE ZAKWASU BY JAK NAJPEŁNIEJ WYKORZYSTAĆ MOŻLIWOŚCI OFEROWANE PRZEZ ZAKWAS



OZNACZENIE HANDLOWE		DOMINUJĄCY AROMAT	OPAKOWANIE	Data minimalnej trwałości
Płynny preparat na bazie zakwasu pszenicznego	AF200 L	pszeniczny - nabiałowy/maślany	bag-in-box 15 kg	18 miesięcy
Płynny preparat na bazie mąki żytniej i pszenicznej słodowej	AS75 L	octowy - nabiałowy/maślany - zakwasowy	kanister 5 kg	12 miesięcy
Płynny preparat na bazie mąki żytniej i żytniej słodowej	AS200 L	octowy - korzenny/kminkowy - kwaśny	pojemnik 11 kg	18 miesięcy
Płynny preparat na bazie ekstraktów żytnich i słodowych	ASM210 L	palonego słołu - żytni - kwaśny	bag-in-box 15 kg	18 miesięcy
Płynny preparat na bazie pasty mącznej żytniej i żytniej słodowej	AS300 P	specyficzny dla zakwasu	wiaderko 10 kg	12 miesięcy
Preparat w proszku na bazie mąki jęczmiennej słodowej i pszennej	AOM470	owocowy - żytni - palonego słołu - korzenny	worek 10 i 20 kg	18 miesięcy
Preparat na bazie mąki żytniej	ROYAL DARK	palonego słołu żytniego	wiaderko 10 kg	12 miesięcy
Uniwersalny zakwas chlebowy w paście	RITEA	wytworzony na bazie naturalnego zakwasu żytniego	wiaderko 30 kg	12 miesięcy
Uniwersalny zakwas chlebowy w paście	RITEA PREMIUM	wytworzony na bazie naturalnego zakwasu żytniego	wiaderko 10 kg	12 miesięcy
Uniwersalny zakwas chlebowy w płynie	RITEA W PŁYNIE	wytworzony na bazie naturalnego zakwasu żytniego	kanister 11 kg	12 miesięcy
Preparat na bazie mąki żytniej	KONTINOL	palonego słołu żytniego	wiaderko 10 kg	8 miesięcy

TO WIĘCEJ NIŻ TYLKO **SMACK**

Nowa marka produktów opartych na zakwasie Lesaffre, Livendo, jest pełną emocji, innowacyjną i atrakcyjną marką ukierunkowaną na zadowolenie klienta.



Livendo to cztery rodziny produktów: startery, żywe zakwasy płynne, suche zakwasy dewitalizowane i preparaty oparte na zakwasie.
Odkryj wszystkie nasze produkty na **www.lesaffre.pl**