

STARTERY

Startery są stosowane w celu uzyskania pożądanych cech wypieków. Startery Lesaffre dzięki właściwemu doborowi gatunków i szczepów (połączenie drożdży i bakterii) spełniają wszystkie współczesne oczekiwania branży.

Wiedza Lesaffre w tej dziedzinie pozwala pomóc piekarzowi w wyborze odpowiednich preparatów do fermentacji.

CZyste szczepy

Startery LIVENDO powstają z połączenia czystych i starannie wyselekcjonowanych szczepów bakterii kwasu mlekowego oraz drożdży. Stosowane są w celu wytworzenia wyjątkowych kwasów i aromatów w cieście.

Pewne wyniki

Startery LIVENDO upraszczają przygotowanie zakwasu do tego stopnia, że możliwe jest przygotowanie go w jednym kroku w czasie poniżej 24 godzin. Zastosowanie starterów pomaga uniknąć czynności koniecznych przy odświeżaniu zakwasu wytwarzanego spontanicznie metodami tradycyjnymi. Mają one wiele zalet: gwarantują stałą wydajność i powtarzalne wyniki.

Startery zakwasu mogą być używane w wielu zastosowaniach, takich jak: chleby specjalne, chleb kanapkowy, drożdżówki, wypieki półfrancuskie.

INFORMACJE PRAKTYCZNE

DOZOWANIE

0,2% do 0,5% w stosunku do mąki, zależnie od produktu i oczekiwanego poziomu kwasowości oraz procesu dojrzewania.

SPOSÓB STOSOWANIA

Zawartość saszetki rozpuścić w wodzie w temperaturze 30-35°C. Dodać mąkę i sól. Następnie uzyskane ciasto pozostawić do fermentacji na 18 do 24 godzin w 30°C.

OPAKOWANIE

Pudełka 1 kg, 6 kg i 10 kg.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w temperaturze pomiędzy -18°C a - 25°C.

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

24 miesiące od daty produkcji dla startera LV1.
18 miesięcy od daty produkcji dla starterów LV2.

SKŁADNIKI

Przefermentowana mąka pszenna; przefermentowana mąka żytnia.



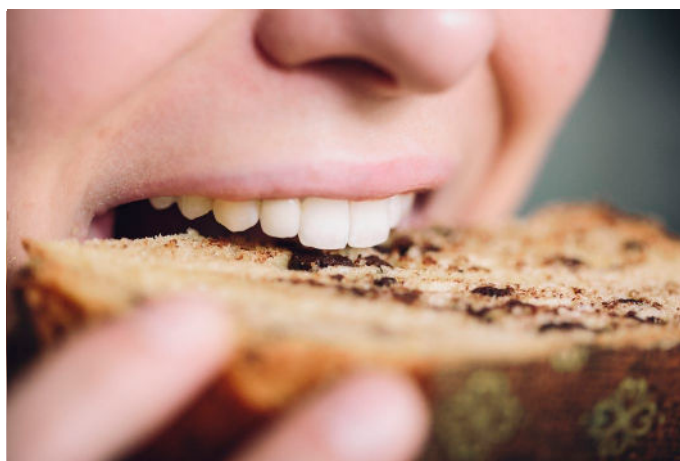
SZEROKI ZAKRES STARTERÓW ZAKWASU GWARANCJA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

OZNACZENIE HANDLOWE		DOMINUJĄCY AROMAT	OPAKOWANIE	Data minimalnej trwałości
Starter zakwasu	LV1	zakwasowy - maślany/nabiałowy - kwaśny	małe pudełko 50 g (5 x 10 g saszetek)	24 miesiące w temp. pomiędzy -18 a -25°C
Starter zakwasu	LV1	zakwasowy - maślany/nabiałowy - kwaśny	pudełko 1 kg (100 x 10 g saszetek)	24 miesiące w temp. pomiędzy -18 a -25°C
Starter zakwasu	LV1	zakwasowy - maślany/nabiałowy - kwaśny	pudełko 6 kg (60 x 100 g saszetek)	24 miesiące w temp. pomiędzy -18 a -25°C
Starter zakwasu	LV2	żytni - zakwasowy - owocowy	karton 6 kg (60 x 100 g saszetek)	18 miesięcy w temp. pomiędzy -18 a -25°C
Starter zakwasu	LV2	żytni - zakwasowy - owocowy	karton 10 kg (5 x 2 kg saszetek)	18 miesięcy w temp. pomiędzy -18 a -25°C

Nasi doradcy technologiczni pomogą Państwu stworzyć unikalne rozwiązania aromatyczne zgodne z potrzebami rynku i aby zadowolić oczekiwania Waszych klientów.

TO WIĘCEJ NIŻ TYLKO **SMAK**

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