



LIVENDO®  
magic of nature\*



# LV1 Sauerteig-Starter

Unsere Starter aus der LIVENDO® Reihe ermöglichen es Bäckern, in einem einzigen Schritt ihre eigenen Sauerteige in gleichbleibender Qualität nach traditionellen Methoden herzustellen. Unsere Starter sind lebende Produkte, die aus einer Kombination von Milchsäurebakterien und Hefen entstehen.

Dank seines Fachwissens ist der Bäcker dann in der Lage, Sauerteigbrote mit seiner eigenen Handschrift herzustellen.

## LIVENDO® LV1 - ein milchsäurelastiger Starter für Weizen- und Süßteige

LIVENDO® LV1 verleiht den Backwaren ein harmonisches Säureprofil mit einem dominanten Anteil an Milchsäure, verbessert das Aroma und trägt zur Teiglockerung bei.

### Anwendung

LIVENDO® LV1 kann in allen Brotsorten verwendet werden und eignet sich besonders für Weizengebäck und süße Anwendungen: Brioche, Croissants, Panettone, Milchbrot, glutenfreies Brot, Weißbrot uvm.

LIVENDO® LV1 ist für die Herstellung von Bio-Backwaren geeignet.



### SICHERER & SCHNELLER

Unsere Starter sind die Kombination reiner und sorgfältig ausgewählter Milchsäurebakterien und Hefen und ersparen dem Bäcker alle Schritte der Sauerteigzubereitung. Der Bäcker kann sich auf das Fachwissen von Lesaffre bei der Auswahl und Kontrolle der Mikroorganismen verlassen, sodass er seinen eigenen Sauerteig wiederholt und schneller zubereiten kann.

## Hinweise & Informationen

### Hinweise zur Verwendung

Empfohlene Dosierung:

0,3% bezogen auf die Menge Sauerteig (Mehl und Wasser).

Anwendungsempfehlung:

Für eine optimale Anwendung empfehlen wir, den Starter vor der Zugabe des Wassers trocken mit dem Mehl zu vermischen (Wassertemperatur zwischen 20 und 35°C, idealerweise 25°–30°C).

Optimale Reifezeit:

16 - 20 Stunden bei 27°-30°C.

### Aussehen

Feines Granulat

### Verpackung

1 kg (10 Beutel à 100 g)

### Lagerung & Haltbarkeit

24 Monate zwischen -25°C und -18°C in der Originalverpackung

oder

12 Monate zwischen 2°C und 6°C in der Originalverpackung

### Artikelnummer

100007995

### Zutaten

Sauerteighefe, Sauerteigbakterien.

\*Unser Starter-Sortiment wurde unter Nutzung der natürlichen Fermentationseigenschaften ausgewählter Stämme entwickelt: Hefen und Bakterien, wie sie in der Natur vorkommen.

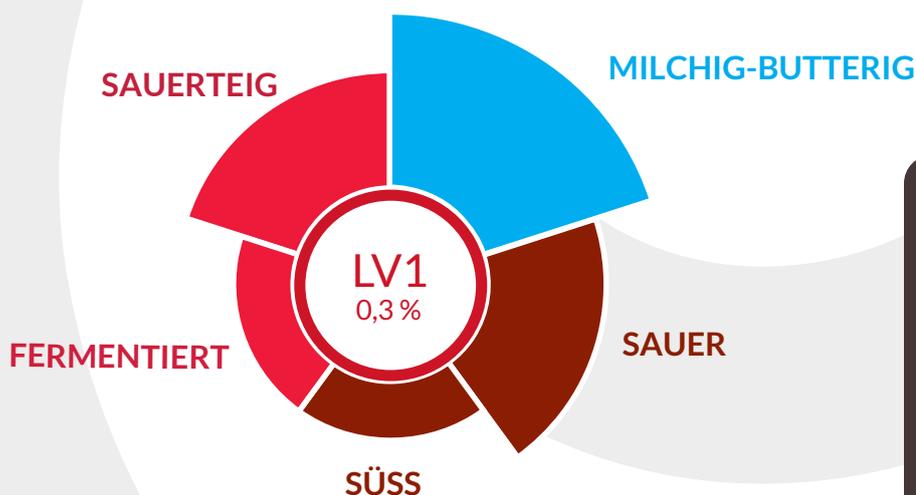
# LV1

## Sauerteig-Starter

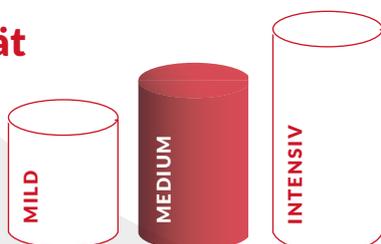
### LIVENDO® LV1 verleiht milchige und butterige Aromanoten mit milder Milchsäure

Dies ist das typische sensorische Profil, das Sie durch die Herstellung Ihrer Backwaren mit LIVENDO® LV1 erreichen können. Sie können Ihren Kunden Backwaren mit milchig-butterigen Aromanoten und milder Milchsäure anbieten.

Das dargestellte Profil entspricht dem LIVENDO® LV1 bei der Herstellung eines Briochegebäcks in der empfohlenen Dosierung. Das Profil kann sich bei der Herstellung anderer Arten von Backwaren leicht verändern, es wird jedoch der gleiche aromatische Trend erzielt.



### Säure-Intensität LIVENDO® LV1



### Unsere Experten an Ihrer Seite

Unabhängig von Ihren Produktionsbedingungen werden unsere Experten gemeinsam mit Ihnen LIVENDO® LV1 an Ihre Herausforderungen anpassen und implementieren.

Analysieren und validieren Sie mit unserem sensorischen Analyseteam Ihrer Brote, um für Ihre Kunden das Aromaprofil zu verfeinern.



LIVENDO®, die Sauerteige, die Sie brauchen, um die Magie der Natur zu Ihrer eigenen zu machen. LIVENDO® ist eine Marke von Baking with Lesaffre.



Ihre Garantie, dass Sie die leistungsstarken Produkte, die Sie brauchen, gemeinsam mit der Unterstützung unserer Experten erhalten, um Ihr Geschäft zuversichtlich in die Zukunft zu führen.