



LIVENDO®
magic of nature*



LV4

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® LV4, ein intensiv essigsäurelastiger Starter für Sauerteigbackwaren

LIVENDO® LV4 verleiht das Aromaprofil eines authentischen Säuerteigbrottes mit kräftiger Säure und leicht fruchtiger Note.

Anwendung

LIVENDO® LV4 kann für alle Brotsorten verwendet werden und eignet sich besonders für Roggenbrot und rustikales Brot.

LIVENDO® LV4 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 3-5 Minuten mit dem Mehl in Kontakt zu bringen (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

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

oder

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

Artikelnummer

100008022

Zutaten

Bio-Hartweizenmehl,
Sauerteighefe, Sauerteigbakterien.

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

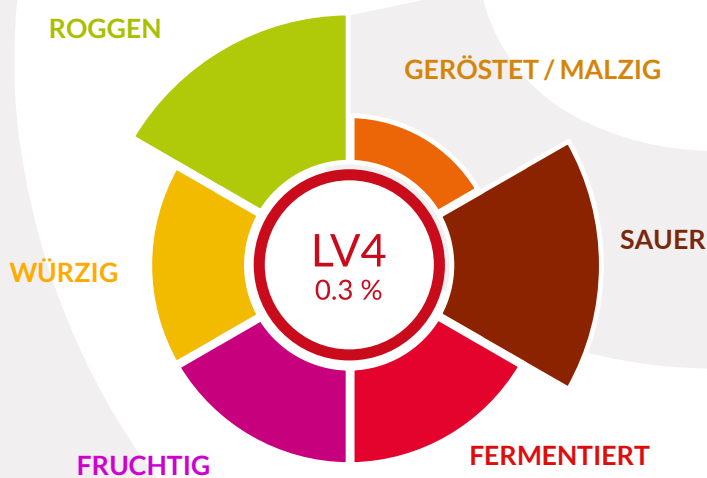
LV4

Sauerteig-Starters

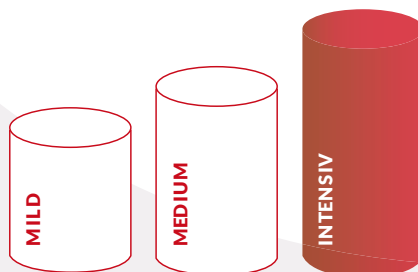
LIVENDO® LV4 verleiht die typische Note von authentischem Sauerteigbrot

Dies ist das typische sensorische Profil, das Sie durch die Herstellung Ihrer Backwaren mit LIVENDO® LV4 erreichen können. Sie können Ihren Kunden Brote mit den typischen intensiven Noten von echtem Sauerteigbrot mit ausgeprägtem Säureprofil anbieten.

Das dargestellte Profil entspricht dem LIVENDO® LV4 bei der Herstellung eines Roggenbrottes 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® LV4



Unsere Experten an Ihrer Seite

Unabhängig von Ihren Produktionsbedingungen werden unsere Experten gemeinsam mit Ihnen LIVENDO® LV4 an Ihre Herausforderungen anpassen und implementieren.

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


LIVENDO®
magic of nature™

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.