



Produktname:  
**GETROCKNETE SAUERTEIGE**



Produktgruppe:  
**BROTVERBESSERER UND  
TEIGSÄUERUNGSMITTEL**

Durch die Komposition hochwertiger Mehle wie **Weizen, Roggen** oder **Dinkel** mit den Rohstoffen Zeit und Wasser, sowie ausgewählten Starterkulturen, entstehen die **LIVENDO-Sauerteige**. Diese Kombination gibt jedem Sauerteig sein individuelles Geschmacksprofil.

**Ihr Mehrwert:**

- Kreation eines individuellen Geschmacksprofils zur Differenzierung von Mitbewerbern durch Kombination der verschiedenen LIVENDO-Sauerteige
- jeder Sauerteig besitzt ein spezielles Aromaprofil beruhend auf der jeweiligen Getreidesorte
- geeignet für alle Teigführungsarten (Langzeitführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung)

**Weizen-Sauerteig**

Neben einem charakteristischen Geschmacksprofil aus Malz- und Röstaromen, verleiht dieser Weizen-Sauerteig den Gebäcken eine ansprechende rotbraune Krumenfarbe.

Säuregrad: 200  
Dosierung: 1-3 %  
Art.Nr.: 200008383  
Inhalt: 20 kg

**Roggen-Sauerteig**

Eignet sich mit seinen röstigen und malzigen Noten sehr gut für die geschmackliche Veredelung von Brot- und Gebäck, aber auch für die klassische Versäuerung von roggenhaltigen Backwaren.

Säuregrad: 200  
Dosierung: 1-5 %  
Art.Nr.: 200008347  
Inhalt: 20 kg

**Bio-Dinkel-Sauerteig**

Das Ausgangsgetreide dieses Sauerteigs wird nach den Kriterien der biologischen Landwirtschaft angebaut. Er eignet sich hervorragend für die aromatische Abrundung von Dinkel-Backwaren

Säuregrad: 40  
Dosierung: 1-4 %  
Art.Nr.: 100008763  
Inhalt: 10 kg

**Lagerbedingungen**

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

GETROCKNETE  
SAUERTEIGE

PRODUKTBLATT