



LIVENDO®
magic of nature*



LV1

Kvasový startér

Naše startéry, které patří do řady **LIVENDO® SIGNATURE**, umožňují pekařům vytvořit si vlastní konzistentní kynuté těsto tradičními metodami.

Naše startéry jsou živým produktem, tvořeným kombinací bakterií mléčného kvašení a kvasinek.

Pekař pak dokáže díky své odbornosti vytvořit kváskové chleby s vlastním podpisem.

LIVENDO® LV1, mléčný startér vhodný také na sladká kynutá těsta

LIVENDO® LV1 dodává pekařským výrobkům řadu kyselin, zejména mléčné, specifické kváskové aroma a přispívá ke kynutí těsta.

Použití

LIVENDO® LV1 lze použít do všech druhů chleba a je zvláště vhodný pro sladké aplikace: brioška, vídeňské pečivo, panettone, mléčný chléb, bezlepkový chléb, bílý chléb...



BEZPEČNÝ A RYCHLÝ

Naše startéry jsou kombinací čistých a pečlivě vybraných bakterií mléčného kvašení a kvasinek a poskytují pekaři všechny kroky přípravy kynutého těsta od začátku. Pekař se může spolehnout na odborné znalosti Lesaffre při výběru a kontrole mikroorganismů, což mu umožňuje opakovaně a rychleji připravovat vlastní kvásek.



Užitečné informace

Rady pro použití

Doporučené dávkování: 0,3 % z hmotnosti použitého kvasu (mouka + tekutina).

Doporučení pro použití: pro optimální využití doporučujeme před přidáním zalévací vody (teplota vody mezi +20°C a +40°C, ideálně mezi +30°C a +35°C) uvést startér do kontaktu s moukou na 3-5 minut.

Optimální doba zrání:
14 až 20 hodin při +28°C.

Vzhled

Prášek

Balení

Pouzdro 50g (5 sáčků x 10g)

Box 1kg (100 sáčků x 10g)

Box 6kg (60 sáčků x 100g)

Skladování

24 měsíců v teplotě mezi -23°C and -18°C
nebo

12 měsíců v teplotě mezi +2°C and +6°C
v originálním balení.

Certifikace

Bez GMO - Bezlepkové- Halal

Složení

Kvasinky a kvasové bakterie

*Naše řada kvasů byla vyvinuta s využitím přirozených vlastností fermentace vybraných kmenů: kvasinek a bakterií, jak je pozorováno v přírodě.