



LIVENDO®
magic of nature*



LV2

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® LV2, intenzivní octový startér pro vaše kynuté pečivo

LIVENDO® LV2 dává upečeným výrobkům především řadu kyselin, zejména octové, specifické kváskové aroma a přispívá ke kynutí těsta.

Použití

LIVENDO® LV2 lze použít do venkovského chleba, tradiční francouzské bagety, toustového chleba, pizzy, ciabatty...



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 kvásku (mouka + tekutina).

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

Optimální doba zrání:
20 až 24 hodin při +30°C.

Vzhled

Prášek

Balení

Box 6 kg (60 sáčků x 100 g)

Box 10 kg (5 sáčků x 2 kg)

Skladování

18 měsíců mezi -23°C a -18°C

nebo

12 měsíců mezi +2°C a +6°C
v původním obalu.

Certifikace

Bez GMO,
Obsahuje složku
vydanou v ekologickém
zemědělství.

FR-BIO-01
Agriculture EU



Certifikováno ECOCERT FR-BIO-01

Složení

Bio mouka z tvrdé pšenice, kvasinky
a kvasové bakterie

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