



LIVENDO®
magic of nature*



LV5

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® LV5, mléčný startér pro vaše kynuté pečivo

LIVENDO® LV5 dodává upečeným výrobkům řadu kyselin, zejména mléčné, specifické kváskové aroma a přispívá ke kynutí těsta.

Použití

LIVENDO® LV5 lze použít do chlebů, zejména z východní Evropy (ukrajinského typu).



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 opakovat a rychleji připravovat vlastní kvásek.



Užitečné informace

Rady pro použití

Doporučené dávkování: 0,6 % 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 5 minut.

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

Vzhled

Prášek

Balení

Sáčky po 100 g

Skladování

24 měsíců mezi -23°C a -18°C

nebo

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

Certifikace

Bez GMO

Složení

Pšeničná mouka, kvasinky a kvasové bakterie

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