



LIVENDO®
magic of nature™



Tradizy®

Esprit de levain

Panettone

PEKAŘSKÁ SMĚS NA BÁZI SUŠENÉHO KVASU

Naše směsi na bázi kvasu z řady LIVENDO® EASY jsou dokonalým řešením pro pekaře, kteří chtějí šetřit čas a přitom neobětovat kvalitu.

Nyní můžete snadno a rychle vyrábět pečivo konzistentní kvality zcela bezpečně.

Užitečné informace

Dávkování

Doporučené dávkování: 4% na hmotnost mouky.

Vzhled

Prášek béžové barvy

Balení

Krabice 8 kg (20 zavakuovaných sáčků x 400 g)

Krabice 10 kg (2 zavakuované sáčky x 5 kg)

Skladování

9 měsíců v pokojové teplotě.

Pro optimální výkon spotřebujte co nejdříve po otevření, nejlépe do jednoho týdne, a skladujte výrobek v původním dobře uzavřeném obalu na chladném místě.

Certifikace

Halal

Složení

Sušený stabilní kvas (mouka z tvrdé pšenice; kvasové kultury bakterií); droždí (*Saccharomyces cerevisiae*, emulgátor; sorbitan monostearát, látka zlepšující mouku: kyselina askorbová); Pšeničný lepek; Aroma; Enzymy (na pšeničném nosiči): alfa-amyláza, amyloglukosidáza, xylanáza; Barva: beta-karoten; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová; kvasové kultury bakterií



Řemeslný pekař

Tradizy® Panettone

Řemeslný požitek cenově výhodného řešení.

Objevte kouzlo italské tradice v rekordním čase!

Trh s panettone zažívá nebývalý růst, ale tradiční výroba této italské pochoutky zůstává pro mnohé výzvou. S Tradizy® Panettone vytvoříte lahodné Panettone za pouhých 5 hodin místo tradičních 45-72 hodin!

Vraťte se k tradici a využijte potenciál tohoto lukrativního trhu díky našemu unikátnímu řešení s přidanou hodnotou. Autentická struktura střídy je dosažena bez použití umělých emulgátorů (monoglyceridů, diglyceridů a DATEM), což zaručuje skutečný a nefalšovaný chuťový zážitek.

Neomezené možnosti kreativního pečení

Kombinujte neodolatelně nadýchanou strukturu klasických variant jako Panettone, Chocotone, čokoládové panettone, Pandoro nebo Colomba s originálními a jedinečnými plevami podle vaší fantazie.



175 LET ODBORNOSTI LESAFFRE V POUHÝCH 5 HODINÁCH

S více než 175letou tradicí v oblasti kvasinek a fermentace, Lesaffre dokonale ovládá jak vědu o kvasových kulturách, tak formulaci speciálních směsí. Toto jedinečné know-how jsme vložili do TRADIZY® Panettone, abychom vám přinesli výjimečné výsledky v rekordním čase.



*Naše řada kvasových produktů byla vyvinuta s využitím přirozených fermentačních vlastností vybraných kmenů kvasinek a bakterií, tak jak je pozorujeme v přírodě.