

12 REZEPTE

mit Crème de Levain® - Aktiver Sauerteig flüssig



LIVENDO®





LIVENDO – DAS KOMPLETTE SAUERTEIG-ANGEBOT

Die LIVENDO-Produktreihe bringt über 20 Lösungen zusammen, die in 4 Produktfamilien gegliedert sind:



STARTER (SAUERTEIG-ANSATZ)

Unsere Starterkulturen enthalten reine, selektierte Milchsäurebakterien und Sauerteighefen, die optimal aufeinander abgestimmt sind und sichere, zielführende Fermentationen ermöglichen.



INAKTIVER SAUERTEIG IN PULVERFORM

Sauerteigkonzentrate bestehen aus fermentiertem Mehl (Weizen, Roggen, Dinkel...), erfordern keine Vorbereitung und können direkt in die Knetmaschine gegeben werden. Sie werden in allen Bereichen der Brotherstellung genutzt.



FRISCHER, AKTIVER SAUERTEIG FLÜSSIG

Der aktive flüssige Sauerteig kann direkt beim Knetprozess zugegeben werden und entfaltet dort seine sensorischen Eigenschaften. Diese werden bei der weiteren Teigruhe dann intensiviert und sorgen für ein spezifisches Brotaroma, bessere Haltbarkeit und eine feinere Kruste.



RYPE ROGGENSAUERTEIG DEVITALISIERT

Der pastöse Sauerteig wird aus Roggenmehl, Wasser und Sauerteigkulturen so fermentiert, dass er sich über mehrere Monate selber konserviert und in geringer Dosierung dem Teig beigegeben werden kann, wo er sein Aroma entfaltet.

AUTHENTISCHE PRODUKTE, DIE GUTEN GESCHMACK UND WOHLBEFINDEN VERBINDEN

CRÈME DE LEVAIN®

Frischer, aktiver Sauerteig flüssig

Crème de Levain® bietet der Bäckerfachwelt zahlreiche Vorteile:

- ✔ Die Leistung ist vergleichbar mit der Leistung eines Sauerteiges mit spontaner Starterkultur.
- ✔ Exzellente und gleichmäßige Ergebnisse dank der Stabilität.
- ✔ Zeitsparend, da kein Ansetzen notwendig ist.
- ✔ Eine Garantie, dass sich keine unerwünschten Mikroorganismen entwickeln, die die Sauerteiggärung beeinträchtigen.

Crème de Levain® kann für zahlreiche Backwaren angewendet werden:

Zöpfe/Butterzöpfe, Vollkornbrot, Toastbrot, Ciabatta, Baguettes und traditionelles Sauerteig-Brot.

Crème de Levain® für einen guten Geschmack

- ✔ Aromatische Fülle der Brote.
- ✔ Intensiviert den charakteristischen Geschmack und die säuerliche Note von Sauerteigprodukten.
- ✔ Entwicklung einer für Sauerteigbrote typischer Textur.
- ✔ Appetitliche Färbung der Kruste und der Krume.

PRAKTISCHE HINWEISE

Anwendungsdosierung:

Je nach gewünschtem Ergebnis 2-10% der Mehlmenge. Darauf achten, das Aufgiesswasservolumen um das Volumen des verwendeten Sauerteigs zu reduzieren.

Gebrauchsanweisung:

Den lebenden Sauerteig vor dem Kneten direkt mit dem Mehl mischen.

Verpackungseinheiten:

5kg - Kanister
10kg - Bag-in-Box

Lagerung/MHD:

8 Wochen bei 0-6°C, ab Produktionsdatum

Zutaten:

Zubereitung aus lebenden Sauerteig-Mikroorganismen (Wasser, Hefen und Sauerteigbakterien), Roggenmehl. Stabilisierter Flüssigsauerteig mit Xanthan (Art.-Nr. 100004440).

Enthält Gluten.

Kann Spuren von Milch, Sulfiten und Soja enthalten.



Produkte

Artikelnr.	Produktbezeichnung	Einheit
100004440	Crème de Levain (Roggen) Bio	5 kg
100007600	Crème de Levain (Roggen) Bio	10 kg
100007306	FREYJA Bio EU Sauerteig Starter	5 kg
100003971	Hartweizen Flüssigsauerteig	5 kg



LIVENDO - CRÈME DE LEVAIN®

NUTZEN SIE DIE PRAKTISCHEN VORTEILE
EINES FLÜSSIGEN SAUERTEIGES.

VERPACKUNG WIEDER VERSCHLISSBAR & STAPELBAR

- ✓ PRAKTISCHER
- ✓ HYGIENISCHER
- ✓ SICHERER
- ✓ MIT FÜLLKONTROLLE



Artikelnr. 100004440

Artikelnr. 100007306

LANGE LEBENSDAUER

Crème de Levain® ist ein aktiver, lebender Sauerteig.

Seine fermentative metabolische Aktivität wird ab Herstellungsdatum
8 Wochen lang garantiert, bei einer Lagerung zwischen 0°C und +6°C.



Klipfel Hefe AG

Im Kunzental 6

CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88

info.klipfel.ch@lesaffre.com

www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE