

DAS KOMPLETTE SAUERTEIGANGEBOT

Authentische Produkte, die guten Geschmack
und Wohlbefinden verbinden



LIVENDO®



SEIT 1886
KLiPFel
HEFE · LEVURE · LIEVITO



LIVENDO – DAS KOMPLETTE SAUERTEIG-ANGEBOT

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

Sauerteige sind symbiotische Verbindungen zwischen Hefen und Milchsäurebakterien.

Backhefen und Sauerteige haben eine Gemeinsamkeit: Beide sind Gärmittel, die Kohlenstoffdioxid produzieren und so für das Aufgehen des Teigs sorgen.

Im Sauerteig spielt das Gleichgewicht zwischen Hefen und Milchsäurebakterien eine entscheidende Rolle. Es ermöglicht jedem Mikroorganismus, sein Aroma- und Fermentationspotenzial vollständig zu entfalten.

Ein Sauerteig kann zwei Arten von Milchsäurebakterien enthalten, um verschiedene Aromaprofile zu entwickeln. Die homofermentativen Bakterien produzieren ausschliesslich Milchsäure, die als Geschmacksverstärker, insbesondere in süssen Produkten wirken.

Die heterofermentativen Bakterien produzieren Milch- und Essigsäure zugleich, wobei die Essigsäure für die typischen Aromen des Sauerteigs sorgt.



STARTER (SAUERTEIG-ANSATZ)

Dank einer sorgfältigen Wahl der Arten und Stämme in Kombination aus Hefen und Bakterien ermöglichen Starterkulturen die Produktion von Sauerteigen mit den für die Brotherstellung gewünschten Eigenschaften.



FRISCHER, AKTIVER SAUERTEIG FLÜSSIG

Crème de Levain ist ein aktiver, lebender Sauerteig. Er wird aus der natürlichen Fermentierung von Getreidemehl, das aus biologischem Anbau stammt, gewonnen. 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.



AUTHENTISCHE PRODUKTE,
DIE GUTEN GESCHMACK
UND WOHLBEFINDEN VERBINDEN

SAUERTEIG INAKTIV IN PULVERFORM

Hergestellt aus fermentiertem Getreidemehl (Weizen, Roggen, Dinkel, Hartweizen, etc.), sorgt das Sauerteigkonzentrat mithilfe von ausgewählten Stämmen (Milchsäurebakterien und Hefe) für aromatische Produkte.

Das natürliche Sauerteigkonzentrat wird einfach in die Knetmaschine gegeben, ohne das Ursprungsrezept zu verändern und verleiht dem Endprodukt den typischen und spezifischen aromatischen Charakter.



SAUERTEIG INAKTIV PASTÖS

Die traditionelle Lösung – angepasst an die Bedürfnisse der Verbraucher. Devitalisierter pastöser Sauerteig.



FRISCHER, AKTIVER SAUERTEIG FLÜSSIG

Crème de Levain® ist ein aktiver, lebender Sauerteig. Er wird aus der natürlichen Fermentierung von Getreidemehl, das aus biologischem Anbau stammt, gewonnen. 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®

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 Schüttwasser um das Volumen des verwendeten Sauerteigs zu reduzieren.

Gebrauchsanweisung:

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

Verpackungseinheiten:

5 kg – Kanister
10 kg – Bag-in-Box

Lagerung | MHD:

8–12 Wochen bei 0–6 °C, ab Produktionsdatum

Zutaten:

Zubereitung aus lebenden Sauerteig-Mikroorganismen (Wasser, Hefen und Sauerteigbakterien), Roggen- und Weizenmehl. Stabilisierter Flüssigsauerteig mit Xanthan (Art.-Nr. 360005).

Enthält Gluten (Roggen, Weizen)

Kann Spuren von Milch, Sulfiten und Soja enthalten.



Produkte

Artikelnr.	Produktbezeichnung	Einheit
100004440	Crème de Levain (Roggen)	5 kg
100007600	Crème de Levain (Roggen)	10 kg
100004066	Crème de Levain (Roggen)	1'000 kg
100007306	Freyja Bio EU Sauerteig Starter (Knospentauglich)	5 kg
100010436	Hartweizensauerteig	10 kg



INAKTIVER SAUERTEIG IN PULVERFORM

Hergestellt aus fermentiertem Getreidemehl (Weizen, Roggen, Dinkel, Hartweizen), sorgt das Sauerteigkonzentrat mithilfe von ausgewählten Stämmen (Milchbakterien und Hefe) für aromahaltige Produkte. Das natürliche Sauerteigkonzentrat wird einfach in die Knetmaschine gegeben, ohne das Ursprungsrezept zu verändern und verleiht dem Endprodukt den typischen und spezifischen aromatischen Charakter.

Das natürliche Sauerteigkonzentrat wird einfach in die Knetmaschine gegeben, ohne das Ursprungsrezept zu verändern und verleiht dem Endprodukt den typischen und spezifischen aromatischen Charakter von fermentiertem Getreide.

Hergestellt aus fermentiertem Getreidemehl (Weizen, Roggen, Dinkel, Hartweizen...), sorgt das Sauerteigkonzentrat mithilfe von ausgewählten Stämmen (Milchbakterien und Hefe) für aromahaltige Ergebnisse und eine einfache Anwendung.

- ✓ In trockener Form eignen sich diese fermentierten Mehle für alle Arten der Brotherstellung (langsames Aufgehen, kontrolliertes Aufgehen, direkt oder tiefgefroren).
- ✓ Ohne Fermentierung wird das Sauerteigkonzentrat genutzt um das Aroma zu verstärken, indem es mit einer Dosierung von 1 bis 8 % direkt in die Knetmaschine gegeben wird.
- ✓ Sauerteigkonzentrate haben eine relativ lange Haltbarkeit und ermöglichen ein einfaches und schnelles Anpassen der Brotwaren.

PRAKTISCHE HINWEISE

Anwendungsdosierung:

Von 1% bis 8% der Mehlmenge, je nach gewünschter Aromaintensität.

Gebrauchsanweisung:

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

Verpackungseinheiten:

10 und 20 kg – Sack

Lagerung | MHD:

An einem kühlen, trockenen Ort lagern (maximal 25°C)

Wichtig: Den Innenbeutel nach Gebrauch wieder fest verschliessen. Je nach Artikel zwischen 12 und 18 Monate ab Herstellungsdatum.

Enthält Gluten.

Kann Spuren von Soja, Ei und Milch enthalten.



HARTWEIZEN

DINKEL

WEIZEN

ROGGEN

BD100

EC40 E120

F60 F100

S76 S400

Produkte

Artikelnr.	Produktbezeichnung	Einheit
200009093	Inaktiver Weizensauer F60	20 kg
200009092	Inaktiver Weizensauer F100	20 kg
200009094	Inaktiver Roggensauer S76	20 kg
200008841	Inaktiver Roggensauer S400	10 kg
100005263	Inaktiver Bio-Dinkelvollkornsauer EC40	20 kg
200009086	Inaktiver Dinkelsauer E120	10 kg
200007525	Inaktiver Hartweizen BD100	20 kg



STARTER (SAUERTEIG-ANSATZ)

Dank einer sorgfältigen Wahl der Arten und Stämme in Kombination aus Hefen und Bakterien ermöglichen Starterkulturen die Produktion von Sauerteigen mit den für die Brotherstellung gewünschten Eigenschaften.

Mithilfe der Starter lassen sich Sauerteige züchten, welche über die gewünschten Eigenschaften zur Brotbereitung verfügen, dank einer sinnvollen Auswahl an Arten und Stämmen (meistens eine Kombination aus Hefen und Bakterien).

Unsere LIVENDO Starter erleichtern die Zubereitung eines Sauerteiges: eine einzige Phase von weniger als 24 Stunden ist ausreichend! Mit ihnen kann man sich die schwierigen und aufwändigen Phasen der Anfrischung eines spontanen, nach traditionellen Methoden angesetzten Sauerteigs sparen. Dies hat zahlreiche Vorteile: gleichmässige Leistungen und wiederholbare Ergebnisse.

PRAKTISCHE HINWEISE

Anwendungsdosierung:

Je nach Artikel und gewünschtem Säuregrad und Reifungsprozess von 0.2% bis 0.5% der Mehlmenge.

Gebrauchsanweisung:

Den Beutelinhalt in 30 – 35°C warmem Wasser auflösen. Mehl und Salz dazugeben.

Wenn die Mischung homogen ist, den Teig 18 bis 24 Std bei 30°C ruhen lassen.

Verpackungseinheiten:

10g und 100g Beutel

Lagerung | MHD:

Bei +2°C bis +6°C

24 Monate ab Produktionsdatum bei LV1 und 18 Monate bei LV2 und LV4.

Zutaten:

Sauerteigbakterien und Hefe.



Produkte

Artikelnr.	Produktbezeichnung	Einheit	Aromanote
100011547	Saf Levain LV1	5 x 10 g	Butter/Milch-säuerlich
100007579	Saf Levain LV2	100 g	Roggen-fruchtig (Knospetauglich)
100008022	Saf Levain LV4	100 g	Roggen-kräftig (Knospetauglich)



SAUERTEIG INAKTIV – PASTÖS

Die traditionelle Lösung – angepasst auf die Bedürfnisse der Verbraucher.
Devitalisierter pastöser Sauerteig.

RYPE™

Devitalisierter Sauerteig ist ein lebendiger Sauerteig, dessen Biomasse deaktiviert wurde. Durch diese Behandlung ist er länger haltbar und behält gleichzeitig die aromatischen Eigenschaften von Sauerteig.

+ Praktisch

Aufgrund seiner pastösen Konsistenz lässt er sich einfach und direkt in der Knetmaschine verarbeiten und ist je nach gewünschter Aromaintensität leicht zu dosieren.

+ Geeignet

Livendo Rype™ eignet sich ganz einfach für alle Arten der Brotherstellung: direkte Methode, lange Führung, Gärverzögerung.

PRAKTISCHE HINWEISE

Anwendungsdosierung:

4–15% des Mehlgewichts

Verpackungseinheit:

7.5 kg – Eimer

Lagerung | MHD:

6 Monate nach Produktionsdatum.

Kühl und trocken lagern.

Nach der Öffnung bei 2–8 °C

innerhalb von 4 Wochen verwenden.

Zutaten:

Vollkornroggenmehl, Wasser,

Roggenmehl, Sauerteigbakterien

und -hefen. Allergene: Roggen (Gluten)

Kann Spuren von Weizen enthalten.



Produkte

Artikelnr.	Produktbezeichnung
100009084	Rype Roggensauerteigpaste

Einheit
7.5 kg



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

Sauerteige sind symbiotische Verbindungen zwischen Hefen und Milchsäurebakterien.

Backhefen und Sauerteige haben eine Gemeinsamkeit: Beide sind Gärmittel, die Kohlenstoffdioxid produzieren und so für das Aufgehen des Teigs sorgen.

Im Sauerteig spielt das Gleichgewicht zwischen Hefen und Milchsäurebakterien eine entscheidende Rolle. Es ermöglicht jedem Mikroorganismus, sein Aroma- und Fermentationspotenzial vollständig zu entfalten.

Ein Sauerteig kann zwei Arten von Milchsäurebakterien enthalten, um verschiedene Aromaprofile zu entwickeln. Die homofermentativen Bakterien produzieren ausschliesslich Milchsäure, die als Geschmacksverstärker, insbesondere in süssen Produkten wirken.

Die heterofermentativen Bakterien produzieren Milch- und Essigsäure zugleich, wobei die Essigsäure für die typischen Aromen des Sauerteigs sorgt.

- ✓ **FRISCHER, AKTIVER SAUERTEIG FLÜSSIG**
- ✓ **SAUERTEIG INAKTIV IN PULVERFORM**
- ✓ **STARTER (SAUERTEIG-ANSATZ)**
- ✓ **SAUERTEIG INAKTIV PASTÖS**



Klipfel Hefe AG

Im Kunzentel 6

CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88

info.klipfel.ch@lesaffre.com

www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON **LESAFFRE**

BAKING CENTER™ | SCHWEIZ