



LEVAINS VIVANTS LIQUIDES

Du caractère, du goût et de l'excellence.

LA GAMME DE LEVAINS LIQUIDES LIVENDO POSSÈDE TROIS PRODUITS :

- Crème de levain, un levain vivant liquide prêt à l'emploi, bio
- Livendo blé dur
- Livendo levain de seigle

LES + LIVENDO LEVAINS DE SEIGLE

- **Innovation :**
un levain liquide prêt à l'emploi.
- **Polyvalence :**
pour pains, viennoiseries et tous les produits de panification sur tout schéma de fabrication.
- **DLUO exceptionnelle :**
un levain vivant garanti 14 semaines.
- **Produit du goût :**
un véritable levain pour plus d'arômes.

PORTRAIT EXPRESS

LIVENDO BLÉ DUR

NOM COMPLET	Levain vivant de seigle, livendo, concept kastalia
ASPECT	Liquide brun/ambéré
DOSAGES PRÉCONISÉS	Entre 5% et 15% du poids de farine selon la recette utilisée et le résultat souhaité.
DDM (date durabilité minimale)	14 semaines (à T° comprise entre 0 et +6°C)
CONDITIONNEMENT	Bag in box de 10kg
RÉGLEMENTATION	Levain vivant liquide pour tous types de pains et produits de panification fermentés avec levain.



CONSEILS D'UTILISATION

Entre 5% et 15% du poids de farine selon la recette utilisée et le résultat souhaité.

Livendo levain de seigle est un levain sous forme liquide prêt à l'emploi : veillez à réduire la quantité d'eau de coulage d'une quantité équivalente à la dose d'incorporation du levain.

INGRÉDIENTS

Préparation de micro-organismes vivants de levain (eau, levures de levain et bactéries du levain) ; farine de seigle ; farine de blé malté ; stabilisant : gomme xanthane.

STOCKAGE

À conserver entre 0 et 6°C.



Livendo levain de blé dur et Livendo levain de seigle sont utilisables seuls ou dans les distributeurs réfrigérés KASTALIA.