



LIVENDO®

Biorganic



CRÈME DE LEVAIN BIO

Levain vivant liquide

Véritable agent de fermentation acidifiant caractérisé par sa haute activité fermentaire et sa longue conservation.



FR-BIO-01
Agriculture UE
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

- ✓ *Un levain vivant d'exception*
- ✓ *Haute activité fermentaire acidifiante*
- ✓ *Sous forme liquide et prêt à l'emploi*



Crème de Levain est un levain vivant liquide à biomasse garantie qui confère au produit fini une typicité aromatique spécifique des panifications dites « au levain ». Elle garantit une forte activité fermentaire lors de la panification ainsi qu'une longue conservation. Elle permet de réaliser tous types de produits de panification : baguette, pain de seigle, pain de mie, brioche, viennoiseries... et pains traditionnels français.

✔ Un levain vivant d'exception

Le procédé original d'obtention de Crème de Levain est protégé par un brevet Lesaffre. Il garantit une forte population de micro-organismes vivants pendant toute la durée d'utilisation optimale. Cette caractéristique unique est indispensable pour assurer :

- la levée de la pâte,
- la typicité aromatique texture, l'acidité et le goût caractéristiques spécifique des produits de panification fermentés au levain.

✔ Forte activité fermentaire acidifiante

Grâce à la qualité des souches sélectionnées, Crème de Levain développe une forte activité fermentaire acidifiante et une grande richesse aromatique lors de la panification. Il permet d'obtenir les mêmes résultats qu'avec le "levain" spontané, et garantit la régularité des panifications grâce à la stabilisation de son activité métabolique fermentaire.

✔ Prêt à l'emploi

Pratique, sous forme liquide, Crème de Levain s'incorpore directement dans le pétrin. Crème de Levain s'utilise aussi facilement que la levure.

CONSEILS D'UTILISATION

Dose recommandée : entre 5 % et 15 % du poids de la farine, selon les résultats souhaités.

Crème de Levain est un « levain » sous forme liquide. Réduire la quantité d'eau prévue en fonction de la quantité de levain incorporé

STOCKAGE & CONSERVATION

Crème de Levain est un levain « vivant ». Son activité métabolique fermentaire est garantie jusqu'à sa date limite de consommation, si elle est stockée à une température comprise entre 0°C et +6°C max.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 5 kg / 25 kg - Conteneurs de 300 kg / 500 kg / 1000 kg

INGREDIENTS

Préparation de micro-organismes vivants du levain (eau, levures du levain et bactéries du levain), farine de seigle* et farine de blé malté*.

Peut contenir des traces de gluten, de soja et de lait.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.



Une gamme complète de solutions Bio signée Lesaffre.

