

LAS MASAS MADRE DESVITALIZADAS

Las masas madre desvitalizadas son masas madre vivas cuya biomasa ha sido inactivada. Este tratamiento permite prolongar la conservación de 12 a 18 meses, conservando las propiedades aromáticas de la masa madre. Disponibles en diferentes sustratos, estas masas madre pueden combinarse entre sí, a fin de obtener perfiles aromáticos originales.

MÁS PRÁCTICAS

Se incorporan directamente a la harina y se dosifican fácilmente en función de la intensidad aromática buscada. Facilitan igualmente el modelado de los pastones.

MEJOR ADAPTADAS

Nuestras soluciones se adaptan a todos los esquemas de panificación: método directo, fermentación lenta, fermentación controlada.

Las masas madre desvitalizadas permiten al panadero personalizar sus productos, creando una firma visual y gustativa única.

F200

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Del 1% al 3% en peso de harina (de 1 a 3 kg por 100 kg de harina), según las referencias y en función de la intensidad aromática deseada.

MODO DE EMPLEO

Incorporar la masa madre desvitalizada directamente a la harina antes del amasado.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar seco y fresco (25°C máximo). Importante: cerrar bien la bolsa interior después de la utilización.

F.D.M.

(Fecha de duración mínima)

De 12 a 18 meses, según las referencias, a partir de la fecha de producción.

INGREDIENTES

Masa Madre Desvitalizada de Trigo.

PERFIL SENSORIAL 'CIABATTA'

ELABORADO CON 1.5% DE DOSIS DE F200





Nuestros consejeros técnicos y sensoriales le guiarán para crear soluciones aromáticas únicas que tienen en cuenta sus exigencias, para el mayor placer de sus clientes.

MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT*

Livendo® es una marca de Lesaffre plena de emoción, que conjuga imaginación, innovación y seducción para el placer del consumidor, con todos los beneficios de la masa madre.

www.livendo-lesaffre.com/arg



* Más que sabor, más razones para amarla





