

# LEVAIN'OR

BAKERY LEVAIN'OR

Natural sourdough powder, perfect to make bread that boasts the unique flavour of natural sourdough. When added to the dough, whether it is straight dough or long-fermentation dough, LEVAIN'OR provides the end product with great volume and tempting golden-brown thin crunchy crust.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080411

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

## INFO

### Beschreibung

Pulverförmiges Produkt mit natürlich fermentiertem Sauerteig mit Enzymen und Ascorbinsäure. Die Verwendung von LEVAIN'OR in Direktteigen ermöglicht die Herstellung von Brot mit dem Geschmack und Aroma von natürlicher Hefe, ohne die lange und mühsame Zubereitung mit Vorteigen und Vorhefen. Darüber hinaus verleiht LEVAIN'OR dem Brot ein optimales Volumen, ein goldbraunes, appetitliches Aussehen und eine dünne, knusprige Kruste.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Halbfertigprodukt für die Herstellung aller Arten von Brot und Hefengebäck.

**Directions for use**

Die Dosierung von LEVAIN'OR beträgt 3-5 % bezogen auf das Mehlgewicht. Die optimale Dosierung muss je nach gewünschtem Ergebnis und den verwendeten Rezepturen gewählt werden.

LEVAIN'OR direkt zu den anderen Zutaten in der Knetphase hinzufügen.

LEVAIN'OR kann sowohl zu Direktheigen als auch zu Vorteigen oder lang fermentierten Teigen hinzugefügt werden.

Die Verwendung von LEVAIN'OR verlängert die Haltbarkeit des Brotes.



Extraordinary  
made simple.