

# LEVAIN'OR

PANADERÍA

LEVAIN'OR

Masa madre natural en polvo, perfecta para elaborar pan con el sabor único de la masa madre natural. Al añadirla a la masa, ya sea masa madre simple o de larga fermentación, LEVAIN'OR proporciona al producto final un gran volumen y una tentadora corteza fina, crujiente y dorada.



## 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



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Descripción

preparado en polvo con masa madre de fermentación natural con enzimas y ácido ascórbico. El uso de LEVAIN'OR en las masas directas permite realizar pan con sabor y aroma a levadura natural, evitando la larga y laboriosa preparación con bigas y prefermentaciones. Además, LEVAIN'OR aporta al pan excelentes volúmenes, un aspecto dorado y apetitoso y una corteza fina y crujiente.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

semielaborado para la producción de todo tipo de panes y productos con levadura para horno.

**Directions for use**

La dosis de uso de LEVAIN'OR es del 3-5 % en relación con el peso de la harina. La dosis óptima debe elegirse en función del resultado deseado y de las formulaciones adoptadas.

Incorporar LEVAIN'OR directamente a los otros ingredientes en la fase de amasado.

LEVAIN'OR se puede añadir tanto a las masas directas como a las bigas o a las masas de larga fermentación.

El uso de LEVAIN'OR confiere al pan un almacenamiento prolongado.



Extraordinary  
made simple.