

# LEVAIN'OR

BOULANGERIE

LEVAIN'OR

Poudre de levain naturel, idéale pour confectionner un pain au goût unique de levain naturel. Incorporée à la pâte, qu'il s'agisse d'une pâte directe ou à fermentation longue, LEVAIN'OR confère au pain un volume généreux et une croûte fine, dorée et croustillante irrésistible.



## 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



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

préparation en poudre avec levain issu de fermentation naturelle avec des enzymes et de l'acide ascorbique. L'utilisation de LEVAIN'OR dans les pâtes directes permet de réaliser du pain au goût et à l'odeur de levure naturelle en évitant la préparation longue et laborieuse avec du levain et des pré-ferments. De plus, LEVAIN'OR donne au pain d'excellents volumes, un aspect doré et appétissant et une croûte fine et croquante.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Produit semi-fini pour la production de tous types de pain et de produits de boulangerie levés.

**Directions for use**

La dose d'utilisation de LEVAIN'OR est de 3-5 % par rapport au poids de la farine. Le dosage optimal doit être choisi en fonction du résultat souhaité et des formulations adoptées.

Ajouter LEVAIN'OR directement aux autres ingrédients dans la phase de pétrissage.

LEVAIN'OR peut être ajouté aux pâtes directes, aux levains ou aux pâtes à longue fermentation.

L'utilisation de LEVAIN'OR confère au pain une conservation prolongée.



Extraordinary  
made simple.