

LEVAIN'OR

PANIFICAZIONE LEVAIN'OR

Preparato in polvere a base di pasta acida da fermentazione naturale, ideale per realizzare pane dal gusto e profumo di lievito naturale. LEVAIN'OR può essere aggiunto sia agli impasti diretti che alle bighe od agli impasti a lunga fermentazione. Il suo impiego conferisce al pane ottimi volumi, aspetto dorato ed appetitoso ed una crosta sottile e croccante.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080411

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

preparato in polvere con pasta acida da fermentazione naturale con enzimi ed acido ascorbico. L'impiego di LEVAIN'OR negli impasti diretti consente di realizzare pane dal gusto e profumo di lievito naturale evitando la lunga e laboriosa preparazione con bighe e prelieviti. Inoltre LEVAIN'OR conferisce al pane ottimi volumi, aspetto dorato ed appetitoso ed una crosta sottile e croccante.

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semilavorato per la produzione di tutti i tipi di pane e di prodotti lievitati da forno.

Modalità d'uso

La dose d'impiego di LEVAIN'OR è del 3-5% riferita al peso della farina. Il dosaggio ottimale deve essere scelto in base al risultato desiderato ed alle formulazioni adottate.

Inserire LEVAIN'OR direttamente agli altri ingredienti nella fase d'impasto.

LEVAIN'OR può essere aggiunto sia agli impasti diretti che alle bighe od agli impasti a lunga fermentazione.

L'impiego di LEVAIN'OR conferisce al pane una conservazione prolungata.



Extraordinary
made simple.