



## LEVAIN'OR 25

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080411

CLAIM

### 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 LEVAINOR conferisce al pane una conservazione prolungata.

### DENOMINAZIONE TECNICA

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

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

