



LIVENDO®  
magic of nature\*



# Mater

## Preparazione a base di lievito madre essiccato ed enzimi

- Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto, prelieviti e miglioratori
- Il lievito madre essiccato di grano tenero dona l'aroma tipico delle lunghe fermentazioni
- Garantisce ottimi risultati su differenti tipologie di applicazioni

### Ideale per portare innovazione alla tradizione del lievito madre.

#### PERFORMANTE

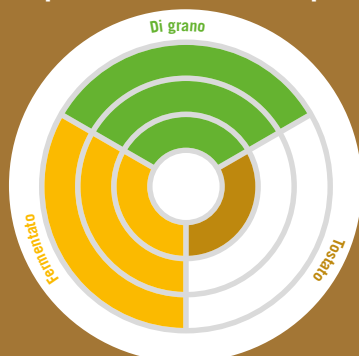
Perfetto per dar vita a prodotti da forno dal gusto ricco e caratteristico. Rinforza la maglia glutinica garantendo maggior volume al prodotto finito.

#### VERSATILE

Adatto sia al pane che a tutti i tipi di pizza, dona gusto e volume alle preparazioni.



#### Un profilo sensoriale specifico



La nostra gamma di lieviti madre è stata sviluppata utilizzando le proprietà fermentative naturali di ceppi selezionati: lieviti e batteri, come natura crea.

#### INFORMAZIONI UTILI

##### INGREDIENTI

Lievito madre essiccato di **grano** tenero, antiagglomerante: carbonato di calcio; farina di **grano** tenero, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: xilanasi, lipasi, alfa amilasi.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia** e **latte**.

##### FORMA

Polvere

##### CONFEZIONE

Sacco da 20 kg

##### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (max 25°C).

Prodotto in U.E.

##### DOSE DI IMPIEGO

Dall'1% al 2% sul peso della farina.

Non richiede preparazione e può essere incorporato direttamente nell'impastatrice.



LIVENDO®  
magic of nature\*

LIVENDO® è una gamma di lieviti madre ispirata alla natura e pensata per offrire a tutti i panificatori una vasta scelta di soluzioni che consentono loro di sviluppare nuovi sapori e creare la propria firma sensoriale, per incontrare sempre meglio le esigenze del consumatore moderno.

LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia - T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it