



LIVENDO®

STARTERS

Les starters permettent d'obtenir des levains ayant les caractéristiques souhaitées pour la panification grâce à un choix judicieux des espèces et des souches (le plus souvent, une association entre des levures et des bactéries). L'expertise de Lesaffre en la matière permet d'accompagner le boulanger dans le choix des substrats et dans la conduite de la fermentation du levain.

SOUCHES PURES

Constitués d'une association de souches pures de bactéries lactiques et de levures, rigoureusement sélectionnées, nos starters LIVENDO permettent la production d'acides et d'arômes très développés dans la pâte.

RÉGULARITÉ

Nos starters LIVENDO simplifient la préparation d'un levain : une seule étape en moins de 24 heures suffit ! Ils permettent de s'affranchir des phases délicates et contraignantes de la technique du rafraîchi d'un levain spontané élaboré selon des méthodes traditionnelles. Les avantages sont nombreux : régularité de performance et reproductibilité des résultats.

Les starters levains permettent de décliner de nombreuses applications : pains spéciaux, pains de mie, brioches, viennoiseries...

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

De 0,2% à 0,5% sur poids de farine selon les références et en fonction du niveau d'acidité recherché et du procédé de maturation.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le sachet dans l'eau à température de 30-35°C. Ajouter la farine et le sel. Une fois le mélange homogène, laisser reposer la pâte pendant 18 à 24h à 30°C.

CONDITIONNEMENT

Cartons de 1 kg, 6 kg et 10 kg.

STOCKAGE

Conserver entre -18°C et -25°C.

D.D.M.

(Date de durabilité minimale)

24 mois à compter de la date de production pour le starter LV1.
18 mois à compter de la date de production pour les starters LV2 et LV4.

INGRÉDIENTS

Bactéries du levain, levures du levain.



UNE LARGE GAMME DE STARTERS LEVAINS POUR VOUS DONNER LE MEILLEUR DU LEVAIN

DÉNOMINATION COMMERCIALE		NOTES AROMATIQUES DOMINANTES	CONDITIONNEMENT	D.D.M. (date durabilité minimale)
Starter Levain	LV1	Levain - Beurré/Lacté - Acidulé	Étui 50 g (5 sachets X 10 g)	24 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV1	Levain - Beurré/Lacté - Acidulé	Carton 1 kg (100 sachets X 10 g)	24 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV1	Levain - Beurré/Lacté - Acidulé	Carton 6 kg (60 sachets X 100 g)	24 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV2	Seigle - Levain - Fruité	Carton 6 kg (60 sachets X 100 g)	18 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV2	Seigle - Levain - Fruité	Carton 10 kg (5 sachets X 2 kg)	18 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV4	Levain - Acétique	Carton 6 kg (60 sachets X 100 g)	18 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV4	Levain - Acétique	Carton 10Kg (10 sachets X 1Kg)	18 mois entre -18 et -25°C
Starter Levain	LV4	Levain - Acétique	Carton 10Kg (5 sachets X 2Kg)	18 mois entre -18 et -25°C

Nos conseillers techniques et sensoriels vous guident pour créer des solutions aromatiques uniques qui tiennent compte de vos exigences, pour le plus grand plaisir de vos clients.

MORE THAN TASTE,
MORE REASONS
TO LOVE IT*

Nouvelle signature levain de Lesaffre, Livendo est une marque emplie d'émotion qui conjugue imagination, innovation et séduction, pour le plaisir du consommateur.



Livendo, c'est aussi des levains vivants, des levains dévitalisés et des préparations à base de levain.
Retrouvez l'ensemble de nos produits sur livendo.lesaffre.com