



El Origen del Pan Perfecto

MASA MADRE VIVA LÍQUIDA

Livendo MUMMO

Masa Madre Viva Líquida
de Centeno

- ✓ Lista para utilizarse
- ✓ Masa madre que no requiere refrescarse
- ✓ Experiencia de sabor a panes de Europa del este
- ✓ Pan con mejor digestibilidad
- ✓ Ideal para trabajar en fórmulas con alta carga de fibra y/o salvado
- ✓ Acentúa notas acéticas
- ✓ Recomendado en panes con inclusiones para resaltar sabores



+ EFICIENCIA

Gracias a la calidad de las cepas seleccionadas, nuestra masa madre viva líquida desarrolla poderosas propiedades de fermentación altamente acidificantes con increíbles cualidades aromáticas durante el proceso de horneado. Esto ayuda a tener los mismos resultados que una masa madre "instantánea".

+ CALIDAD

Su estabilidad asegura que los panaderos obtengan los resultados habituales al impedir el desarrollo de microorganismos inesperados responsables de estropear el producto. La masa madre viva líquida puede utilizarse para la mayoría de las aplicaciones como baguettes, bollería vienesa, pan de centeno, pan para sandwich, ciabattas, pizzas y pan francés tradicional hecho a base de masa madre.

MÁS QUE SABOR, MÁS RAZONES PARA AMARLO

El nuevo sello de masa madre viva líquida de Lesaffre, Livendo, es una marca emotiva, imaginativa, innovadora y apetecible para dar placer a los clientes.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ACIDEZ ACÉTICA

CONSEJOS PARA SU UTILIZACIÓN

Porción recomendada de uso: entre un 5% y un 20% sobre el peso de la harina dependiendo del esquema de fermentación final y del resultado deseado. Livendo Mummo se presenta en formato líquido. Es recomendable reducir la cantidad de agua según la consistencia deseada de la masa y compensar con levadura las recetas

PRESENTACIONES

5kg / 1000kg

CONSERVACIÓN

Livendo Mummo es una masa madre viva, la cual se garantiza seguirá estando viva durante toda su vida útil, si se conserva a una temperatura de entre 2°C y 8°C como máximo

VIDA DE ANAQUEL

14 semanas a partir de la fecha de producción. Mantener en refrigeración.

INGREDIENTES

Masa madre viva líquida de centeno y estabilizador natural (goma xantana)