



El Origen del Pan Perfecto

MASA MADRE VIVA LÍQUIDA

Livendo NONNA Deluxe

Masa Madre Viva Líquida
de Trigo Duro

- ✓ Lista para utilizarse
- ✓ Masa madre que no requiere refrescarse
- ✓ Alternativa de conservación 100% natural
- ✓ Extiende el tiempo de frescura del pan
- ✓ Reduce el daño por manejo
- ✓ Intensifica sabores lácteos
- ✓ Ideal para panes dulces, de caja y bollería



+ EFICIENCIA

Gracias a la calidad de las cepas seleccionadas, nuestra masa madre viva líquida desarrolla suavidad y frescura, así como redondea notas de sabores lácteos.

+ 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 bollería dulce, pan de caja y bollos de hamburguesa, panes empacados y panes de temporalidad.

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 LÁCTICA

CONSEJOS PARA SU UTILIZACIÓN

Porción recomendada de uso: entre un 5% y un 15% sobre el peso de la harina, dependiendo del esquema de fermentación final y del resultado deseado. Livendo Nonna Deluxe se presenta en formato líquido. Es recomendable reducir la cantidad de agua según la consistencia deseada de la masa.

PRESENTACIONES

5kg / 1000kg

CONSERVACIÓN

Livendo Nonna Deluxe 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 trigo duro, estabilizador natural (goma xantana) y enzimas.