



El Origen del Pan Perfecto

MASA MADRE INACTIVA LÍQUIDA

Livendo NONNA Plus

Masa Madre Inactiva Líquida
de Trigo Duro

- ✓ Lista para utilizarse
- ✓ Masa madre que no requiere refrescarse
- ✓ Para panes con alta acidez en fermentación corta
- ✓ Preserva el volumen y la integridad de la miga
- ✓ Ayuda en la creación de panes personalizados
- ✓ Contribuye en la funcionalidad de los ingredientes



+ EFICIENCIA

Gracias a la calidad de las cepas seleccionadas, nuestra masa madre líquida inactiva aporta acidez y notas aromáticas características de una fermentación prolongada.

+ 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 inactiva líquida puede utilizarse para la mayoría de las aplicaciones como baguettes, bollería vienesa, pan de centeno, pan para sándwich, 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 15% sobre el peso de la harina, dependiendo del esquema de fermentación final y del resultado deseado. Livendo Nonna Plus 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 Plus es una masa madre inactiva. Consérvese en lugar fresco y seco, protéjase de la luz directa del sol y de aromas fuertes.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses a partir de la fecha de producción.

INGREDIENTES

Masa madre inactiva de trigo duro, estabilizador natural (goma xantana) y ácido acético.