



El Origen del Pan Perfecto

MASA MADRE VIVA LÍQUIDA

Livendo NONNA

Masa Madre Viva Líquida
de Trigo Duro

- ✓ Lista para utilizarse
- ✓ Masa madre que no requiere refrescarse
- ✓ Alternativa de conservación 100% natural
- ✓ Ideal para procesos de masa reposada
- ✓ Contribuye a mejorar la extensibilidad en masas laminadas
- ✓ Evita la retracción en masas para pizza



+ 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 LÁCTICA

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 Nonna 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 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 y estabilizador natural (goma xantana)