



# EKŞİ HAMUR KÜLTÜRLERİ

Ekşi hamur kültürleri, dikkatle seçilen saf-laktik asit bakteri türleri ve maya suşlarının bileşimi ile elde edilmektedir. Ayrıca hamurda, yüksek düzeyde gelişmiş organik asitler ve aromalar elde etmek için kullanılmaktadır. Geleneksel yöntemler ile geliştirilen spontan ekşi hamuru tazeleme ihtiyacının ortadan kaldırılmasını sağlamaktadır.

## SAF TÜRLER

LIVENDO ekşi hamur kültürlerimiz, dikkatle seçilen saf laktik asit bakteri ve maya suşlarının bileşimiyle elde edilmektedir. Bunlar hamurda, yüksek düzeyde gelişmiş asitler ve aromalar elde etmek için kullanılmaktadır.

## TUTARLILIK

LIVENDO ekşi hamur kültürlerimiz ile ekşi hamur, 24 saat içinde tek bir adımla hazırlanabilir.

Geleneksel yöntemler ile hazırlanan spontan ekşi hamuru tazelemek için gereken karmaşık işlemleri ortadan kaldırır. Tutarlı performans ve tekrarlanabilir sonuçlar gibi çok sayıda avantajı bulunmaktadır.

Livendo Ekşi Hamur Kültürleri, günden güne değişmeyen yüksek performansı ve standart nitelikte "ekşiyi" garanti eder.

## PRATİK BİLGİLER

### KULLANIM DOZAJI

Ürün referansına ve istenen asitlik ve olgunlaşma sürecine bağlı olarak toplam un ağırlığının %0,2 ila %0,5'i.

### KULLANIM ŞEKLİ

Paket içeriğini 30-35°C suda çözdürünüz.

Un ve su ekleyip, dengeli bir karışım elde ettiğinizde hamuru 30°C sıcaklıkla 18 ile 24 saat bekletiniz.

### AMBALAJ

1 kg, 6 kg ve 10 kg'lık koliler.

### SAKLAMA KOŞULLARI

-18°C ve - 25°C arasında saklayınız.

### A.D.S.

#### (Asgari dayanıklılık süresi)

LV1 ekşi hamur kültürü için üretim tarihinden itibaren 24 ay.  
LV2 ve LV4 ekşi hamur kültürü için üretim tarihinden itibaren 18 ay

### İÇİNDEKİLER

Ekşi hamur bakterisi, ekşi hamur mayası.



## EN İYİ EKŞİ HAMUR SONUÇLARI İÇİN GENİŞ KAPSAMLI EKŞİ HAMUR KÜLTÜRLERİ



ÜRÜN	BASKIN AROMATİK NOTALAR	AMBALAJ	A.D.S. (Asgari dayanıklılık süresi)
LV 1 Ekşi hamur kültürü	Ekşi hamur - Tereyağı/süt - Ekşi	Küçük 50 g'lık kutu (5 x 10 g'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 24 ay
LV 1 Ekşi hamur kültürü	Ekşi hamur - Tereyağı/süt - Ekşi	1 kg'lık kutu (100 x 10 g'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 24 ay
LV 1 Ekşi hamur kültürü	Ekşi hamur - Tereyağı/süt - Ekşi	6 kg'lık kutu (60 x 100 g'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 24 ay
LV 2 Ekşi hamur kültürü	Çavdar - Ekşi hamur - Meyve	6 kg'lık karton (60 x 100 g'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 18 ay
LV 2 Ekşi hamur kültürü	Çavdar - Ekşi hamur - Meyve	10 kg'lık karton (5 x 2 kg'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 18 ay
LV 4 Ekşi hamur kültürü	Ekşi hamur - Asetik	6 kg'lık karton (60 x 100 g'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 18 ay
LV 4 Ekşi hamur kültürü	Ekşi hamur - Asetik	10 kg'lık karton (10 X 1 kg'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 18 ay
LV 4 Ekşi hamur kültürü	Ekşi hamur - Asetik	10 kg'lık karton (5 x 2 kg'lık paketler)	-18 ve -25°C arasında 18 ay

LEZZETTEN  
DAHA FAZLASI,  
SEVMEK İÇİN DAHA  
ÇOK NEDEN!

Livendo ile hazırlanan ürünler lezzet ve sağlık arayışındaki müşterilerin vazgeçilmezi olacak.



**BAKING  
CENTER**  
LESAFFRE

Livendo aynı zamanda deaktif ekşi hamurlar ve ekşi hamur bazlı karışımlardan oluşan ürün yelpazesini kapsamaktadır. Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi ve teknik destek ihtiyaçlarınız için **0216 508 11 10** numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.