



DEAKTİF EKŞİ HAMURLAR

Deaktif ekşi hamurlar, doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş undan oluşur.

Deaktif olması (maya aktivitesinin ortadan kaldırılması) ürünün raf ömrünün artmasına büyük avantaj sağlar. Deaktif ekşi hamurlar aroma, asitlik ve renk konusundaki tüm özelliklerini 12 ila 18 aylık raf ömürleri boyunca korurlar.

DAHA PRATİK

Doğrudan unla karıştırılabilir ve istenen aroma yoğunluğuna göre dozajın ayarlanması kolaydır. Üstelik hamura şekil vermek de kolaydır.

DAHA UYUMLU

Çözümlerimiz direkt prosesler, uzun fermentasyon prosesleri, kontrollü fermentasyonlar gibi tüm fırıncılık proseslerine uyumludur.

Deaktif ekşi hamur, fırıncıların kendilerine has görsel ve tat imzası yaratarak ürünlerini kişiselleştirmelerini sağlar.

PRATİK BİLGİLER

KULLANIM DOZAJI

Referansa ve istenen aroma yoğunluğuna göre un ağırlığında %1 ila %5 (100 kg un için 1 ila 5 kg).

KULLANIM ŞEKLİ

Deaktif ekşi hamuru yoğurmadan önce doğrudan una karıştırınız.

AMBALAJ

İçinde mavi polietilen torbalar bulunan 20 kg'lık kraft torba.

SAKLAMA KOŞULLARI

Serin ve kuru yerde saklayınız. Not: Torba her kullanımdan sonra hava almayacak şekilde kapatılmalıdır.

A.D.S.

(Asgari dayanıklılık süresi)

Referansa göre üretim tarihinden itibaren 12 ila 18 ay.

İÇİNDEKİLER

Deaktif ekşi hamur.

Eser miktarda gluten, soya, yumurta veya süt içerebilir.



GENİŞ KAPSAMLI DEAKTİF EKŞİ HAMUR ÇÖZÜMLERİ



BUĞDAY
F60



BUĞDAY
F200



ÇAVDAR
S400

ÜRÜN	BASKIN AROMATİK NOTALAR	AMBALAJ	A.D.S. (Asgari dayanıklılık süresi)
F60 Deaktif Ekşi Hamur	Buğday - Fermente	20kg'lık kraft torba	12 ay
F200 Deaktif Ekşi Hamur	Buğday - Kavrulmuş malt - Ekşi Hamur	20kg'lık kraft torba	18 ay
S400 Deaktif Ekşi Hamur	Meyve - Kavrulmuş malt - Çavdar	20kg'lık kraft torba	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 ekşi hamur kültürleri 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.