



LIVENDO®

Ръже™

ДЕВИТАЛИЗИРАН НАТУРАЛЕН РЪЖЕН КВАС

Девитализираните квасове представляват жив квас, чиято биомаса е била инактивирана. Това дава възможност да се удължи срока на годност на продукта, като същевременно се запазва вкуса и аромата на хляба. LIVENDO RYPE™ е квас, получен от **висококачествена пълнозърнеста ръж и естествени стартерни култури**. Представлява паста, която е оставена да ферментира естествено в продължение на 20 дни, след което е деактивирана. Така тя развива целия си аромат и вкус, които придава на вече готовите изделия.

+ ПРАКТИЧНА

Пастообразната форма позволява лесното влагане към тестото и правилната дозировка в зависимост от желаната интензивност на аромата.

+ МНОГО- ФУНКЦИОНАЛНА

LIVENDO RYPE™ се адаптира лесно за към всички начини на производство: директен, отложен, бавна ферментация.



RYPE™ е първият продукт от квасове LIVENDO в пастообразна форма. Опаковката му в кофа от 7,5кг улеснява използването, съхранението и складирането му.

ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ

НОРМА НА ВЛАГАНЕ

От 5 до 20% върху теглото на брашното (от 5 до 20кг на 100кг брашно) в зависимост от желаната интензивност на аромата

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Вложете пастата директно към замесването на тесто

ОПАКОВКА

7.5 кг паста в кофа

СЪХРАНЕНИЕ

При съхранение при 8-25 °C да се използва в рамките на 14 дни.

При съхранение между 2-8°C да се използва в рамките на 30 дни.

СЪСТАВКИ

Пълнозърнесто ръжено брашно* (60%, или 89% от количеството на брашното), вода, **ръжено брашно***, стартерна култура от млечнокисели бактерии и дрожди.
*** съдържа глютен**



LIVENDO®

Wheat Rypce™

СТАБИЛИЗИРАН ПШЕНИЧЕН КВАС ЗА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

Wheat Rypce™ е стабилизирен със сол пшеничен квас. Изцяло натурален продукт, създаден по желание на нашите клиенти, той е създаден от висококачествено пшенично брашно и естествени стартерни култури. Хлябът, приготвен с Wheat Rypce™ е с традиционен вкус и аромат, характерна структура и хрупкава коричка. Контролирания ферментационен процес гарантира постоянно качество на хляба, стабилност и надежност при производството.



Wheat Rypce™ е първият продукт от квасове LIVENDO в пастообразна форма. Опаковката му в кофа от 11кг улеснява използването, съхранението и складирането му.

ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ

НОРМА НА ВЛАГАНЕ

От 2 до 20% върху теглото на брашното (от 2 до 20кг на 100кг брашно) в зависимост от желаната интензивност на аромата

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Вложете настата директно към замесването на тесто

ОПАКОВКА

11 кг паста в кофа

СЪХРАНЕНИЕ

Оригинално се съхранява между 2-8°C.

СЪСТАВКИ

Вода; пшенично брашно*; сол (4,9 %); квасова стартерна култура от бактерии и грожди.

* съдържа глутен

Лесафр България ЕООД

гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1;

Телефон: 0885 863 213

e-mail: office.bg@lesaffre.com



www.lesaffre.bg