



## PRODUITS

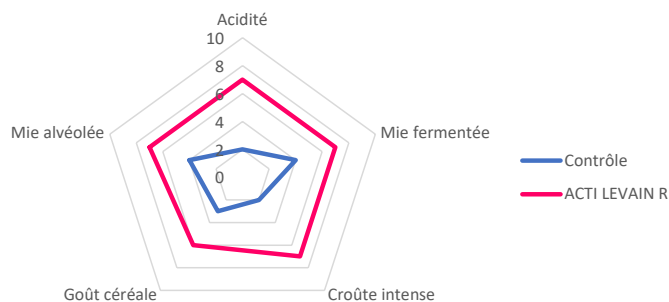


La Parisienne<sup>1886</sup>  
Levures Ingrédients

# ACTI LEVAIN R

[LEVAIN DE SEIGLE LIQUIDE]

Levain vivant liquide prêt à l'emploi vous garantissant des résultats stables pour tous types de panification.



### ATTRIBUT

Profil sensoriel évalué par un panel de dégustation indépendant. Le graphique montre l'intensité de la saveur et de l'arôme du pain blanc travaillé en direct. L'échantillon témoin ne contient pas de levain.

AVANTAGES*	Levain actif liquide prêt à l'emploi à base de seigle. Bien équilibré, apportera une touche d'acidité et un bel arôme de céréales.
DOSAGE	Entre 5 et 15% sur le poids de la farine selon le résultat souhaité. Réduire la quantité d'eau de coulage d'une quantité équivalente à la dose d'incorporation du levain.
PACKAGING	Bag in box de 10L Conteneur de 300L Conteneur de 1000L
INGRÉDIENTS	Eau ; <b>Farine de seigle</b> ; stabilisant : gomme de xanthane.
CONSERVATION	A conserver entre 0 et 10°C.
DURÉE DE VIE	4 mois

\* Disponible en version Bio au 1<sup>er</sup> semestre 2023.  
Pour plus d'information et d'inspiration : [www.abmauri-ferm.com](http://www.abmauri-ferm.com)

An Aromaferm™ product



**AB | MAURI**

AB Mauri Netherlands BV  
Tél +31 (0)78-6525600  
[www.abmauri.nl](http://www.abmauri.nl)  
[info.nl@abmauri.com](mailto:info.nl@abmauri.com)

AB Mauri Belgium NV  
Tél +32 (0)9 232 46 18  
[www.abmauri.be](http://www.abmauri.be)  
[info.be@abmauri.com](mailto:info.be@abmauri.com)

AB Mauri France  
Tél +33 (0)4 78 62 32 43  
[www.abmauri.fr](http://www.abmauri.fr)  
[info.france@abmauri.com](mailto:info.france@abmauri.com)

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا  
Tél +31 (0)78-6525600  
[www.abmauri.ae](http://www.abmauri.ae)  
[middle.east@abmauri.com](mailto:middle.east@abmauri.com)