

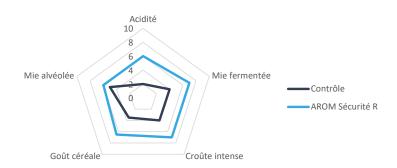




## AROM SÉCURITÉ R

## [LEVAIN DE SEIGLE DÉSACTIVÉ]

Levain désactivé pour apporter un goût de céréales et une pointe d'acidité à vos produits 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    | Donne des pains avec un très bon arôme et une touche de seigle. Donne un pain avec un bon volume et une mie développée. Il permet une plus grande hydratation de la pâte. Peut être utilisé dans tous types de pain, en particulier lorsque vous recherchez de l'acidité avec des notes grillées. |
|--------------|---|
| DOSAGE       | Entre 1 et 7% sur le poids de la farine, à adapter en fonction des recettes.  |
| PACKAGING    | Sachet de 1kg x 12<br>Sac de 15kg   |
| INGRÉDIENTS  | Levain de seigle désactivé  |
| CONSERVATION | A conserver dans un endroit frais ( <25°C) et sec (< 55% d'humidité relative), sans contamination<br>dans l'emballage d'origine hermétiquement fermé.   |
| DURÉE DE VIE | 12 mois   |

Pour plus d'information et d'inspiration : www.abmauri-ferm.com



