

Levain

Une nouvelle gamme de produits au levain actifs et inactifs pour rehausser le goût, la couleur et le volume de vos produits de boulangerie

LE LEVAIN

Le levain est fait de grains fermentés comme le blé ou le seigle. Notre gamme est produite à partir de procédés de fermentation hautement contrôlés, avec des céréales spécialement sélectionnées de sorte que nos produits ont des caractéristiques cohérentes pour la saveur, l'arôme et le développement de la pâte, conduisant à un meilleur pain. Ils apportent une meilleure qualité aux pâtes de panification y compris la résilience, une meilleure texture et une meilleure durée de vie ainsi que la saveur et la couleur. Tous nos produits sont adaptés à tous les types de produits de panification et peuvent être utilisés dans toutes vos recettes. Le levain prêt à l'emploi vous assure un produit stable et uniforme sans avoir à suivre la mise en œuvre d'un levain maison.



	AVANTAGES	DOSAGE	PACKAGING
Acti Levain R*	Levain actif liquide prêt à l'emploi à base de seigle. Bien équilibré, apportera une touche d'acidité et un bel arôme de céréales.	Entre 5 et 15% sur le poids de la farine selon le résultat souhaité.	Bag in box de 10L Conteneur de 300L Conteneur de 1000L DLUO : 4 mois
Acti Levain W	Levain actif liquide prêt à l'emploi à base de blé. Bien équilibré, apportera une touche d'acidité et un bel arôme de céréales.	Entre 5 et 15% sur le poids de la farine selon le résultat souhaité.	Bag in box de 10L Conteneur de 300L Conteneur de 1000L DLUO : 4 mois
Aromaferm™ Efficiency	Solution pratique toute en un, comprenant du levain inactif, de la levure sèche et un améliorant. Elle est prête à l'emploi et facile à doser. Donne des performances de cuisson stables et un bon goût. Un moyen facile d'élargir votre gamme de pain.	4% sur le poids de la farine, à adapter selon la recette.	Sachet sous vide 1kg x 10 DLUO : 12 mois
Arom Sécurité R	Levain de seigle désactivé, 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.	Entre 1 et 7% sur le poids de la farine, à adapter en fonction des recettes.	Sachet 1kg x 12 Sac 15kg DLUO : 12 mois

* Disponible en version Bio au 1er semestre 2023
 Pour plus d'information et d'inspiration : www.abmauri-ferm.com

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
 Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
 Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
 Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

B.V. المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
 Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com