



PRODUITS

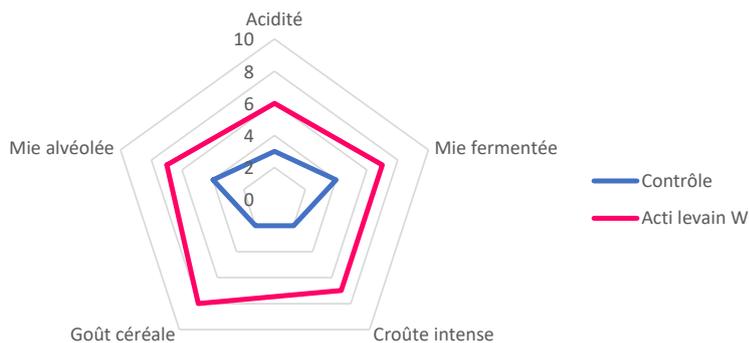


La Parisienne¹⁸⁸⁶
Levures Ingrédients

ACTI LEVAIN W

[LEVAIN DE BLÉ LIQUIDE]

Levain vivant liquide prêt à l'emploi vous garantissant des résultats stables pour tout type 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 blé. 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 ; Farine de blé ; stabilisant : gomme de xanthane.
CONSERVATION	A conserver entre 0 et 10°C.
DURÉE DE VIE	4 mois

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

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