



LIVENDO®

2in1 RUSTIC SOURDOUGH



Livendo 2in1 Rustic Sourdough

LIVENDO 2in1 Rustic Sourdough contains ingredients with specific effects for dough improvement and selected flavors stemming from fermentation for great tastes.

2 effects in 1 product.

With LIVENDO 2in1 Rustic Sourdough, you are able to create your own recipe or you can make country breads, original baguettes, ciabattas, focaccias or crusty rolls.

- ✓ Good stability for overnight process
- ✓ Guarantee high dough stability
- ✓ Provide taste, color and flavor
- ✓ For original and savory breads
- ✓ Easy to use and flexible baking solution

INSTRUCTIONS FOR USE

Add Livendo 2in1 Rustic Sourdough to mixer before kneading. Add 2% to 4% on total flour weight (2kg to 4kg for 100kg flour) depending on desired aromatic intensity.

INGREDIENTS

Wheat flour, fermented wheat flour, yeast extract, deactivated yeast, antioxidant (ascorbic acid), flour treatment agents (enzymes).

PACKAGING

5kg kraft paper Bag.

SHELF LIFE AND STORAGE

All properties are preserved intact if kept in a cool and dry place (maximum temperature of +25°C) and 12 months from production date.

ALLERGEN INFORMATION

Contains gluten.



LIVENDO®

عجين مخمر ريفي ٢ في ١



- ✓ قوام جيد لعملية سريعة
- ✓ ضمان قوام عجين عالي
- ✓ يوفر الطعم واللون والنكهة
- ✓ للخبز العادي والمالح
- ✓ حل للخبز السهل الاستخدام ولبمرن

تعليمات الاستخدام

أضف العجين المخمر الريفى ليفيندو ٢ في ١ إلى الخليط قبل العجن. أضف ٢٪ إلى ٤٪ من إجمالي وزن الطحين (٢ كجم إلى ٤ كجم لكل ١٠٠ كجم من الدقيق) حسب كثافة الفوحان المرغوبة.

المكونات

دقيق القمح ، دقيق القمح المخمر ، مستخلص الخميرة ، خميرة غير مستخدمة ، مضادات الأكسدة (حمض الأسكوربيك) ، عوامل معالجة الدقيق (الإنزيمات).

التعبئة والتغليف

كيس ورق كرافت ٥ كجم.

مدة الصلاحية والتخزين

يحتفظ المنتج بجميع الخصائص سليمة إذا تم حفظه في مكان بارد وجاف (درجة الحرارة القصوى + ٢٥ درجة مئوية) و ١٢ شهرًا من تاريخ الإنتاج.

مسببات للحساسية

يحتوي على الغلوتين.

Livendo

عجين مخمر ريفي ٢ في ١

يحتوي العجين المخمر الريفى LIVENDO أثنان في واحد على مكونات ذات تأثيرات محددة لتحسين العجين ونكهات مختارة نابغة من التخمر لضمان مذاق رائع.

تأثيران في منتج واحد.

مع عجين LIVENDO المخمر الريفى ٢ في ١ ، يمكنك صنع وصفتك الخاصة أو يمكنك صنع الخبز الريفى ، أو الخبز الفرنسي الأصلي ، أو السياباتاس ، أو الفطائر ، أو اللفائف المقرمشة.