



LIVENDO®

*Чтобы быть  
экспертом  
в хлебе!*



Новая заварная паста  
Livendo® «Соургрейн Полба» поможет  
с легкостью создать уникальное  
изделие, в котором сочетаются вкус,  
традиции и польза.

IMAGINED BY







## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

### СОСТАВ

закваска хлебопекарная ржаная (вода, мука ржаная сброженная, обжаренная осоложенная пшеничная мука, соль, инактивированные дрожжи и лактобактерии), вода, крупа полбяная, мука полбяная цельнозерновая, семена подсолнечника, сахар, хлопья полбяные цельнозерновые, концентрат ячменного солода, семена белого льна.

### ПРИМЕНЕНИЕ

для изготовления хлебобулочных изделий из пшеничной муки, смеси пшеничной и ржаной муки.

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

добавить Livendo® «Соургрейн Полба» непосредственно в муку и перемешать со всеми ингредиентами.

### ДОЗИРОВКА

40-60% от рецептурного количества.

### УПАКОВКА

Гофрокороб 15 кг  
(3 пакета по 5 кг).

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

6 месяцев при температуре от 0 °С до +6 °С и относительной влажности не более 75%. После вскрытия упаковку рекомендуется закрыть и хранить до 7 суток при температуре от 0 °С до +6 °С.

### СРОК ГОДНОСТИ

6 месяцев

## LIVENDO® «СОУРГРЕЙН ПОЛБА»

Современные потребители ищут в хлебе не только насыщенный вкус, но и повышенную пользу продукта, а также привлекательный внешний вид.

Lesaffre делится с производителями последними технологическими разработками:

**Livendo® «Соургрейн Полба»** – уникальная заварная паста, созданная на натуральной ржаной закваске в сочетании с зерном дикой пшеницы – **полбой**.

Полба – один из древнейших злаков, прародительница современной пшеницы. Однако этот злак превосходит пшеницу по содержанию микроэлементов, витаминов, незаменимых аминокислот, а также содержит большое количество белка и клетчатки.

Сочетание кислинки натуральной закваски, вкуса полбяной муки и хлопьев, а также семян подсолнечника и белого льна создают неповторимый вкусовой профиль готового хлеба – чуть сладковатый, насыщенный, яркий, с легкими ореховыми нотками. Мякиш изделия на пасте «сочный», с приятным желтоватым оттенком.

### ИННОВАЦИИ

Инновационное решение, позволяющее создавать уникальные готовые изделия

### ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА

Не содержит Е-кодов, и дает возможность выпускать хлеб с «чистой этикеткой»

### ОПТИМИЗАЦИЯ

Паста проста в использовании и не требует специального оборудования

### НАТУРАЛЬНАЯ ЗАКВАСКА И ПОЛБА

Поддерживают тренд здорового питания



Закажи бесплатный образец заварной пасты Livendo® «Соургрейн Полба» на [saime.lesaffre.ru](http://saime.lesaffre.ru)