

Sapore Senta Tempo BIO



Sapore Senta Tempo BIO



Sapore Senta Tempo Bio est un levain liquide dévitalisé d'épeautre Bio.

Il est produit à partir d'épeautre issu de l'agriculture Biologique, cultivé et écrasé en France.

L'épeautre fait partie des céréales anciennes. Elle est considérée comme apportant de meilleures valeurs nutritives que le blé.

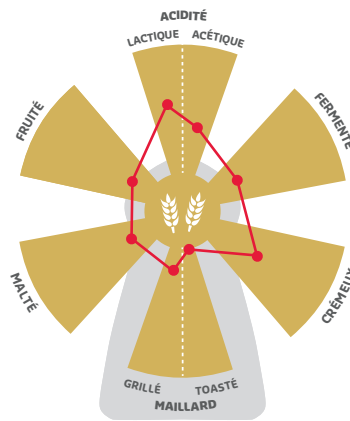
Avec son profil aromatique consensuel et doux, Sapore Senta Tempo Bio, plaît aux enfants comme aux plus grands.

DOSAGE Senta tempo Bio (% sur poids farine)	DOSAGE sel à ajouter (% sur poids farine)
18	0,0
17	0,1
16	0,2
15	0,3
...	...
6	1,2
5	1,3
4	1,4
3	1,5
2	1,6
1	1,7

PROFIL AROMATIQUE

Notes dominantes :

- Acidité lactique
- Crémeux



AVANTAGES

Au fournil

- Facilité d'utilisation : prêt à l'emploi, dosage flexible
- Praticité de stockage : à température ambiante



Sur le produit fini

- Odeur légèrement acide
- Goût crémeux et avec des notes d'acidité lactique.
- Levain aromatique consensuel pour pains blancs, pains spéciaux ou viennoiseries

Caractéristiques

- Levain liquide dévitalisé d'épeautre bio stabilisé au sel (10%)
- Réalisé à partir d'une farine d'épeautre cultivé et écrasé en France, issu de « l'Agriculture Biologique »
- Certifié BIO
- Dosages recommandés
 - 18% conformément aux recommandations du PNNS2
 - Pour un dosage inférieur, adapter la quantité de sel à ajouter (cf tableau ci-dessus)
- Packaging : 10 kg (Bag in Box)
- Date de durabilité minimale de 4 mois dans les conditions de stockage optimales : endroit sec (HR65% max) entre 4-25°C.



*LE SAVIEZ-VOUS ?

La stabilisation au sel, technique ancestrale et naturelle, permet de conserver toutes les notes les plus subtiles des levains aromatiques.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation