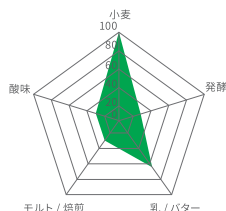


LIVENDO AF200L

リヴェンド AF200L 不活性

小麦粉ベースの乳酸発酵液

【食パンに2%使用での官能評価】



小麦粉で起こしたルヴァンをリキッドにした不活性ルヴァンです。あらゆるパンに使用でき、使用量によって味のバリエーションを創造できます。乳製品との相性もよくパンの甘みを引き出せます。生地の PH 調整が可能で最終商品の保存性がアップし、内相の色付きへの影響もありません。

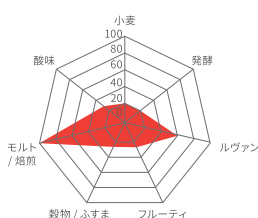
pH	TTA ※	使用量	荷姿	賞味期限
< 2.4 ± 0.5	195 ~ 215	対粉 0.5 ~ 2%	15kg × 1	製造から18ヶ月

LIVENDO FS60

リヴェンド FS60 不活性

小麦粉とライ麦粉を乳酸発酵させた粉末ルヴァン

【リュスティックに3%使用での官能評価】



小麦粉とライ麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。あらゆるパンに使用でき、特にハード系のパンで小麦とライ麦のハーモニーを活かした酸味を抑えた香ばしい風味を実現できます。

pH	TTA ※	使用量	荷姿	賞味期限
3.9 ± 0.3	50 ~ 70	対粉 1 ~ 3%	10kg (紙袋) × 1	製造から18ヶ月

添加物表示不要

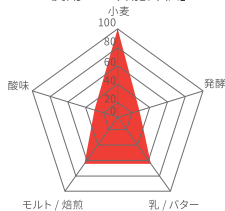
添加物表示不要

LIVENDO EC40

リヴェンド EC40 不活性

オーガニックスペルト小麦全粒粉を乳酸発酵させた粉末ルヴァン

【ピタに2%使用での官能評価】



Bio 認定 (オーガニック) のスペルト小麦で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。酸味を抑えた豊かな風味が実現可能で、Bio (オーガニック) 商品での使用や、より深い味わいの製品を製造することができます。

pH	TTA ※	使用量	荷姿	賞味期限
3.8 ± 0.2	38 ~ 42	対粉 1 ~ 4%	10kg (紙袋) × 1	12ヶ月

※ TTA : NaOH 0.1N の溶液で pH8.5 までの滴定

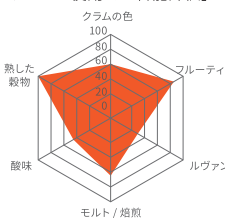
添加物表示不要

LIVENDO BD100

リヴェンド BD100 不活性

デュラム小麦を乳酸発酵させた粉末ルヴァンです。

【チャバタに3%使用での官能評価】



デュラム小麦で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。あらゆるパンに使用でき、特にチャバタ・ピザ・バゲットなどの風味を香ばしく豊かにするのに最適で、クリーム色の内相を実現できます。

pH	TTA ※	使用量	荷姿	賞味期限
3.6 ± 0.3	90 ~ 110	対粉 1 ~ 4%	10kg (紙袋) × 1	12ヶ月

LESAFFRE
lesaffre.jp



LIVENDO®

MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT !



LIVENDO LV1 (saf-levain)

リヴェンド LV1 サフルヴァン 活性あり

このルヴァンは、「バゲット」「ヴィエノワズリー」「ライ麦パン」「食パン」「チャバタ」「ピザ」など様々なパンにお使いいただけます。

サフルヴァンはルヴァン種のスターターとして多様なパンを作ることが可能です。伝統的な「パン・オ・ルヴァン」をはじめ「フルーティ」な風味と保存性に優れた製品が作れます。

使用量	荷姿	賞味期限
対粉 0.1~0.5 %	10g×100 (アルミパック)	製造から24ヶ月 (-18°C保管)

LIVENDO F200

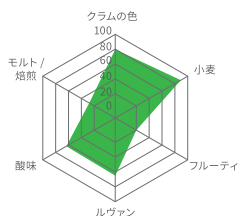
(Arôme-levain)

リヴェンド F200

アロムルヴァン 不活性

小麦粉を乳酸発酵させた粉末ルヴァン

【リュスティックに2%使用での官能評価】



小麦粉で起こしたルヴァンを粉末にした不活性ルヴァンです。ハード系からリッチなパンまで使用でき、豊かな風味とさわやかな酸味のあるパンを製造することができます。使用量によって内相の色に変化をつけることも可能です。

添加物表示不要



pH	TTA ※	使用量	荷姿	賞味期限
3.1 ± 0.3	180~210	対粉 0.3~3 %	20kg(紙袋)×1 400g(アルミパック)×20	製造から18ヶ月

※ TTA: NaOH 0.1N の溶液で pH8.5 までの滴定

LIVENDO AS75L

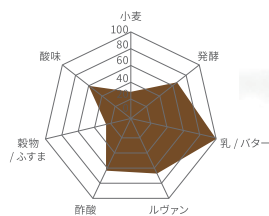
(Arôme-levain liquide)

リヴェンド AS75L

アロムルヴァン リキッド 不活性

ライ麦粉ベースの乳酸発酵液

【ハード系に3%使用での官能評価】



ライ麦粉で起こしたルヴァンをリキッドにした不活性ルヴァンです。ハード系からリッチなパンまで使用でき、使用量によってサワー種発酵風味のパンを製造できます。冷凍生地風味改良にも最適です。



pH	TTA ※	使用量	荷姿	賞味期限
< 3.9	75 ± 5ml	対粉 1~3 %	5kg × 2 (ポリエチレン容器)	製造から12ヶ月