



PISTOR PLUS PARTNER

pistor



LIVENDO

FRESH



vom ersten Biss

Zavarka GEKOCHTER SAUERTEIG

Für aromatische Gebäcke mit optimaler Frischhaltung und Textur.

Livendo Zavarka ist ein gekochter Sauerteig in 3 vielfältigen ready-to-use Produktvariationen.

Livendo Zavarka sorgt für:

- ▶ Verbesserung von Geschmack und Aroma in allen Gebäcken
- ▶ Verbesserung der Textur (saftige Krume, knusprige Kruste)
- ▶ längere Frischhaltung

Livendo Zavarka bringt extra Mehrwert durch:

- ▶ einzigartige Krumenstruktur, die während der gesamten Produktlebensdauer stabil bleibt.
- ▶ gleichmässige Qualität - ein grosses Plus für den professionellen Einsatz.
- ▶ Die Zavarka Produktvariationen sorgen für eine Vielfalt an Broten und Rezepten.

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen



BAKING CENTER | SCHWEIZ



Zavarka Classic

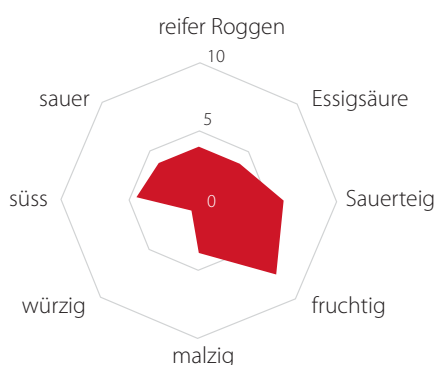
Produktbeschreibung

gekochter Roggensauerteig auf Basis von Roggenvollkornmehlen und Malzmehlen zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken.



Broteigenschaften

- ▶ knusprige Kruste
- ▶ weiche, saftige, offene Krume
- ▶ süss-saurer Geschmack
- ▶ fruchtiges Aroma mit fermentierten reifen Sauerteig-Noten



sensorische Eigenschaften mit Zavarka Classic 50%

Dosierung 20–50% auf Mehlmenge berechnet.

Zutaten Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz), Roggenmehl, Gerstenmalzmehl, Zuckerrohrsirup, Salz.

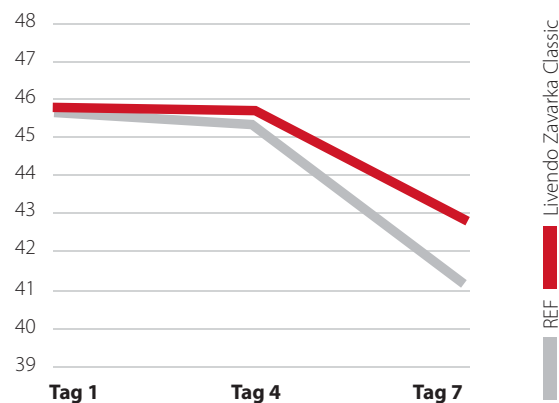
Lagerung kühl und trocken lagern. Nach der Öffnung bei 2–8°C und innerhalb von 2 Wochen verwenden.



RUSTIKALES BAGUETTE

Zutaten	KG
Weizenmehl Type 720	10.000
LIVENDO Zavarka Classic	5.000
PULSO Basis	0.100
Klipfel Hefe	0.150
Wasser	6.300
Gesamtteig	21.550
Knetzeit	4 + 8 min im Spiralknetter
Teigruhe	120 min
Teigeinlage	320 g
Gare	ca. 30–40 min bei 35°C / 75% rel. Feuchte
Backen	19 min bei 250–220°C, wenig Schwaden

Feuchtigkeitsgehalt des Brotes während der Lagerung, %



SEIT 1886
KLiPFEL
 HEFE . LEVURE . LIEVITO

Klipfel Hefe AG
 Im Kunzental 6
 CH-4310 Rheinfelden
 Telefon +41 61 836 88 88
 Telefax +41 61 836 88 63
 info.klipfel.ch@lesaffre.com
 www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE