



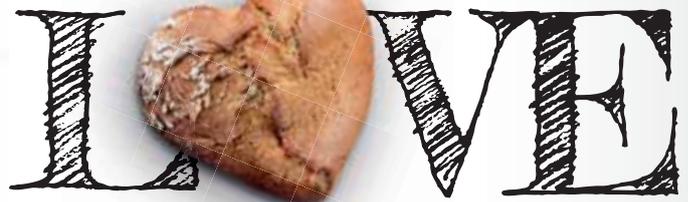
PARTENAIRES PISTOR PLUS

**PISTOR**



**LIVENDO**

# FRESH



dès la première bouchée

## Zavarka LEVAIN BOUILLI

Pour des pâtisseries aromatiques dotées d'une préservation de la fraîcheur et d'une texture optimales.

**Livendo Zavarka est un levain bouilli** disponible en 3 variétés de produit prêt à l'emploi

Le **Livendo Zavarka** garantit :

- ▶ l'amélioration du goût et de l'arôme de toutes les pâtisseries
- ▶ l'amélioration de la texture (une mie moelleuse, une croûte croustillante)
- ▶ une conservation plus longue

Le **Livendo Zavarka** apporte un plus grâce à :

- ▶ une structure unique de la mie qui reste stable pendant la durée de vie entière du produit
- ▶ une qualité constante – un point positif pour l'utilisation professionnelle
- ▶ Les variétés de produits de Zavarka offrent une multitude de pains et de recettes

**Veillez nous contacter pour plus d'informations**



# Zavarka Classic

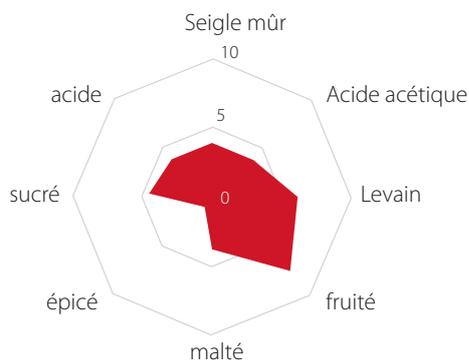
## Description du produit

levain de seigle bouilli à base de farines de seigle complet et de malt pour la fabrication d'une large gamme de pâtisseries aromatisées.



## Propriétés du pain

- ▶ croûte croustillante
- ▶ mie ouverte moelleuse
- ▶ goût sucré-acide
- ▶ arôme fruité avec des notes mûres de levain fermenté



propriétés sensorielles avec Zavarka Classic 50%

**Dosage** 20 – 50 % calculé sur la quantité de farine.

**Ingrédients** Eau, levain de seigle (Farine de seigle complet, eau, farine de seigle, sel), farine de seigle, farine de malt d'orge, sirop de canne, sel.

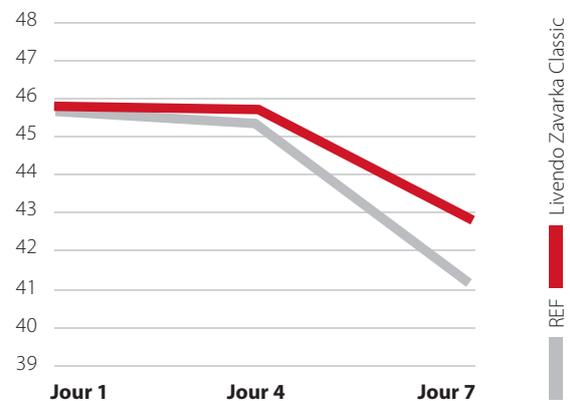
**Stockage** stocker dans un endroit frais et sec.  
Stocker à une température comprise entre 2 et 8°C et utiliser dans les 2 semaines après ouverture.



## BAGUETTE RUSTIQUE

Ingrédients	KG
Farine de froment type 720	10.000
<b>LIVENDO Zavarka Classic</b>	5.000
<b>PULSO Basis</b>	0.100
<b>Levure Klipfel</b>	0.150
Eau	6.300
<b>Pâte totale</b>	<b>21.550</b>
<b>Temps de pétrissage</b>	4 + 8 min au pétrisseur à spirale
<b>Repos de la pâte</b>	120 min
<b>Pâton</b>	320 g
<b>Fermentation</b>	env. 30 – 40 min à 35°C / 75 % d'humidité relative
<b>Cuisson</b>	19 min à 250 – 220°C, peu de vapeur

Taux d'humidité du pain pendant le stockage, %



SEIT 1886  
**KLiPFEL**  
HEFE . LEVURE . LIEVITO

**Klipfel Levure SA**  
Im Kunzentel 6  
CH-4310 Rheinfelden  
Téléphone +41 61 836 88 88  
Fax +41 61 836 88 63  
info.klipfel.ch@lesaffre.com  
www.klipfel.ch

UNE SOCIÉTÉ **LESAFFRE**