

Autour des levains et produits maltés



Autour des levains et produits maltés

		Combiné avec améliorant	Gros pain	Pain au seigle	Pain mélange à base de seigle	Pain mélange à base de blé	Pain de froment	Boulangerie fine	Actif	Clean Label	Degré d'acidité	Dosage
Levains secs												
Levina Viola Art. 01121050020.0	Levain de blé dur pour pain de froment à la méditerranéenne	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	✓	50	2-5%
Ferplus Art. 00328050025.0	Levain de seigle complet pour un goût de pain aromatique et prononcé	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	50	2-8%
Levains, sous forme de pâte												
Levapâte Art. 00695150005.0	Levain prêt à l'emploi sous forme de pâte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	4-5%
Levains, liquides												
Levafresh Art. 00614150010.0	Levain liquide prêt à l'emploi de première qualité et 100% naturel	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	10-15%
Produits maltés, secs												
B vert foncé Art. 00704050025.0	Améliorant à base de malt colorant	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	1%
Roggena foncé 5% Art. 00186050025.0	Malt torréfié pour une saveur particulière et une couleur foncée	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-	0,5-5%
Agramalt Art. 00015050025.0	Améliorant à base de malt pour un goût de malt subtil et une belle coloration brune	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-	1-2%
Bio Agramalt (Bourgeon) Art. 00369050025.0	Améliorant à base de malt pour une croûte souple et dorée	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	1-1,5%
Produits maltés, liquides												
Extramalt Art. 00017150008.0	Améliorant à base de malt pour un goût de malt prononcé	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	1-2%
Produits acidifiants, secs												
FS foncé Art. 00011050025.0	Produit acidifiant pour une forte coloration de la mie et de la croûte	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	130	2-4%
FS clair Art. 00010050025.0	Produit acidifiant de couleur neutre	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	160	2-4%