

Levafresh

Levain vivant actif sous forme liquide,
100% naturel et prêt à l'emploi



Une méthode naturelle pour des produits traditionnels

La saveur et la durée de fraîcheur des produits, la stabilité des pâtes, sont identiques à celles obtenues avec des levains conventionnels. Mais Levafresh est beaucoup plus pratique, étant de qualité constante et prêt à l'emploi.

Levafresh permet de réaliser un grand nombre de produits sans améliorant. Se profile donc un double avantage: économiser et vendre plus grâce à une qualité de pointe. Levafresh répond à la tendance du Slow Baking et Clean Label ainsi qu'aux lignes directrices de Richemont Naturel.

Levafresh est un levain liquide 100% naturel à base de micro-organismes actifs. Il est le résultat de 15 années de recherche intense dans le secteur des levains. C'est un levain frais liquide de la meilleure qualité, absolument naturel, prêt à l'emploi et facile à utiliser.

Ce levain, le seul levain liquide prêt à l'emploi et qui ne nécessite vraiment aucune déclaration, est mis en fermentation durant plusieurs jours avant d'être conditionné. Levafresh a été testé et contrôlé durant plusieurs mois dans les conditions et pour les usages les plus divers, afin de satisfaire les exigences des méthodes de production tant artisanales qu'industrielles.

Economies possibles/frais

- Un meilleur rendement de la pâte améliore la qualité du pain et prolonge sa fraîcheur
- Réduction de la quantité de levure, voire suppression de la levure lorsque la fermentation est de 16 heures ou davantage
- Disponibilité immédiate et constante
- Il n'est pas nécessaire d'investir en installation, Levafresh se conservant au réfrigérateur
- Pas de travail de production supplémentaire, Levafresh étant un levain prêt à l'emploi
- Pas de frais supplémentaires liés à un surplus ou un levain maison avarié, Levafresh pouvant se conserver 6 semaines
- Amélioration de la qualité des pains et, au final, des clients satisfaits et de ce fait, des ventes croissantes

Utilisation

Levafresh est un levain absolument naturel, utilisable à tout moment. Il peut ainsi s'employer de multiples façons tout comme un levain maison. Dosage sur la farine: 10 à 15%, en fonction de la conduite de la pâte.

Recette de base

Farine 10 000 g
Levafresh..... 1500 g
Sel 250 g
Levure (utiliser la quantité usuelle) 150-250 g
Eau* 6000 g
Pétrissage (spirale)..... bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Poids de la pâte 18 000 g

* Pour conduite indirecte (PaTT®, fermentation interrompue ou différée), adapter le taux d'hydratation.

**LEVAFRESH RENFORCE
L'ACTION DES
AMÉLIORANTS ET EMPÊCHE
LA PERTE DE VOLUME**

Levafresh, pour obtenir de formidables résultats

Utilisation	Levafresh	Améliorant	Paramètres	Avantages
Conduite de Levafresh sans levure	15% de la farine	Aucun améliorant nécessaire	Pointage 16-20 heures à 25° C	Cette conduite spécifique permet le plein déploiement de l'activité de Levafresh, aucune levure n'est donc nécessaire! Résultat: saveur hors pair et longue conservation!
Conduite longue Pain standard, pâtes mi-blanches, bises, ou similaires ainsi que pâtes pour pains spéciaux	10% de la farine	Aucun améliorant nécessaire	Pointage/apprêt 10-18 heures à température ambiante*	– Pâte très stable – Odeur et saveur puissantes
Conduite souple Baguette, bûrli, pain bâlois, etc.	15% de la farine	Aucun améliorant nécessaire	Pointage/apprêt 2-3 heures à température ambiante*	– Qualité de la pâte sèche – Très belle grigne et bon développement – Saveur similaire à une conduite longue du levain
Conduite courte Pâtes mi-blanches et bises	15% de la farine	Selon les produits Pour petite boulangerie, baguette ou produits similaires: 0,5-1% Piomaxim Naturel (à base d'enzymes)	Pointage 20-40 minutes à température ambiante* Apprêt env. 40 minutes à 30-32° C	– Remplace la conduite du levain – Elaboration très rapide – Saveur comparable à la conduite indirecte
Conduite courte Farine blanche, type 550, petits pains, baguette ou produits similaires	15% de la farine	1% de Piomaxim Naturel (à base d'enzymes)	Pointage 20-40 minutes à température ambiante* Apprêt env. 40 minutes à 30-32° C	– Saveur et qualité de la croûte comparables à une conduite sur levain – Pâte sèche de bon développement

Utilisation	Levafresh	Améliorant	Paramètres	Avantages
Froid modéré PaTT® Pain mi-blanc, bis	15% de la farine	0,5% de Piomaxim Naturel (à base d'enzymes)	Pointage/apprêt env. 18 heures à env. -2 à +2° C	– Réduit l'apport en améliorant – Renforce l'effet d'hydratation – Saveur très prononcée – Améliore la qualité de la croûte et sa croustillance
Froid modéré PaTT® Petits pains, baguette	15% de la farine	1% de Piomaxim Naturel (à base d'enzymes)	Pointage/apprêt env. 18 heures à env. -2 à +2° C	– Réduit l'apport en améliorant – Renforce l'effet d'hydratation – Saveur très prononcée – Améliore la qualité de la croûte et sa croustillance
Fermentation différée Pain mi-blanc, bis	15% de la farine	0,5% de Piomaxim Naturel (à base d'enzymes)	Stockage env. 18 heures à 2 jours à -5 à +2° C	– Réduit l'apport en améliorant – Renforce l'effet d'hydratation – Saveur très prononcée – Améliore la qualité de la croûte et sa croustillance
Fermentation différée Petits pains, baguette ou produits similaires	15% de la farine	1% de Piomaxim Naturel (à base d'enzymes)	Stockage env. 18 heures à 2 jours à -5 à +2° C	– Réduit l'apport en améliorant – Renforce l'effet d'hydratation – Saveur très prononcée – Améliore la qualité de la croûte et sa croustillance
Fermentation interrompue	15% de la farine	2% de Piofreeze Naturel (à base d'enzymes)	Stockage 24 heures à plusieurs jours à -10° C	– Renforce l'effet de l'améliorant et prévient la perte de volume – Saveur très prononcée – Améliore la qualité de la croûte et sa croustillance
Pâtons levés, congelés	15% de la farine	2% de Piofreeze Naturel (à base d'enzymes)	Stockage Plusieurs semaines à -18° C	– Renforce l'effet de l'améliorant et prévient la perte de volume – Saveur très prononcée – Améliore la qualité de la croûte et sa croustillance

* Par température ambiante s'entend une température de 25° C.

Une méthode naturelle pour des produits traditionnels



Sans levure

Baguette du soir

Recette de base

Farine fleur, type 5504000 g
Eau2400 g
Sel 100 g

Levafresh..... 600 g

Poids de la pâte 7100 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Poids du pâton.....300 g

Fermentation intermédiaire 10 minutes

Apprêt 16-18 heures à température ambiante*

Température de cuisson..... 260° C décroissante

Cuisson..... 25 minutes

* Par température ambiante s'entend une température de 25° C.

Confection

Confectionner la pâte et façonner les baguettes immédiatement; les entreposer en fermentation intermédiaire pendant 10 minutes. Les déposer ensuite sur des toiles ou des plaques à baguettes et les laisser à température ambiante pendant 16 à 18 heures. Bien recouvrir les baguettes, afin d'éviter le croûtage. Puis les saupoudrer légèrement, les inciser et les cuire bien dorées. Les pâtons sont prêts à cuire au bout de 16 heures et peuvent être enfournés selon besoin à partir de cet instant dans un délai de 6 à 8 heures.



Sans levure

Pain du soir cuit dans un moule

Recette de base

Farine mi-blanche, type 6804500 g

Farine bise 3100 g

Farine de seigle2000 g

Sel 230 g

Eau5700 g

Levafresh..... 1500 g

Poids de la pâte 17030 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Poids du pâton..... 550 g pour barquettes en bois,

2000 g pour moules (40×10×10 cm)

Apprêt 18 heures à température ambiante*

Température de cuisson.....enfourné avec de la vapeur

à 230° C, puis réduire à 210-220° C

Cuisson.....45-50 min pour pâton de 550 g

env. 60 min pour pâton de 2000 g

* Par température ambiante s'entend une température de 25° C.

Confection

Dès la fin du pétrissage, diviser les pâtons au poids désiré. Rouler les pâtons dans la farine, les torsader légèrement, puis les mettre dans les moules ou dans les barquettes en bois préalablement tapissées de papier de cuisson. Les placer sur un chariot et les laisser fermenter pendant 18 heures à température ambiante. Important: très bien couvrir le chariot, afin d'éviter tout croûtage!

Levafresh, pour obtenir de formidables résultats



Pain de campagne

Recette de base	sans levure	avec levure
Farine mi-blanche, type 680.....	4500 g.....	4500 g
Farine bise	3100 g.....	3100 g
Farine de seigle	2000 g.....	2000 g
Sel	230 g.....	230 g
Levure.....	200 g
Eau	5700 g.....	5800 g
Levafresh	1500 g.....	1500 g
Poids de la pâte	17030 g.....	17330 g
Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	28-30° C.....	28-30° C
Pointage en cuve.....	15-16 heures.....	60 minutes
Poids du pâton.....	1000 g.....	1000 g
Apprêt	50-60 minutes.....	45-50 minutes



Pain bis

Recette de base	
Farine bise	3600 g
Eau	2380 g
Sel	80 g
Levure.....	120 g
Levafresh.....	550 g
Poids de la pâte	6730 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	28-30° C
Pointage en cuve.....	30 minutes
Poids du pâton.....	600 g
Apprêt	env. 35-45 minutes

Une méthode naturelle pour des produits traditionnels



Pain mi-blanc

Recette de base

Farine mi-blanche, type 680.....	3600 g
Eau.....	2150 g
Sel.....	80 g
Levure.....	120 g

Levafresh..... 550 g

Poids de la pâte 6500 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve.....30 minutes

Apprêt..... env. 30-45 minutes



Ciabatta

Recette de base

Farine fleur, type 550.....	4000 g
Eau.....	2600-2800 g
Sel.....	95 g
Levure.....	100 g

Levafresh..... 600 g

Poids de la pâte 7395-7595 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve.....60 minutes

Poids du pâton..... 450 g

Apprêt..... env. 45-50 minutes

Levafresh, pour obtenir de formidables résultats



Pain bâlois

Recette de base

Farine mi-blanche, type 680.....	4500 g
Eau.....	3200 g
Sel.....	115 g
Levure.....	100 g

Levafresh..... 700 g

Poids de la pâte8615 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve.....60 minutes

Poids du pâton.....600 g

Apprêt.....60 minutes

Température de cuisson.....280° C décroissante

Cuisson.....50 minutes



Pain saint-gallois

Recette de base

Farine mi-blanche, type 680.....	5000 g
Eau.....	3000 g
Sel.....	100 g
Levure.....	130 g

Levafresh..... 700 g

Poids de la pâte 8930 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve.....60 minutes

Poids du pâton.....600-800 g

Fermentation intermédiaire30 minutes

puis façonner et enfourner

Température de cuisson.....280° C décroissante

Cuisson.....50-60 minutes

Une méthode naturelle pour des produits traditionnels



Pain de seigle à la façon valaisanne

Recette de base

Farine de gruaux de seigle.....	5000 g
Farine de seigle, foncée.....	1500 g
Sel.....	150 g
Eau.....	5000 g

Levafresh..... 1000 g

Poids de la pâte 12 650 g

Température de la pâte 28-30° C

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Pointage en cuve..... 18-20 heures

Apprêt..... jusqu'à ce que la surface se fissure

Température de cuisson..... 240° C décroissante

Confection

Confectionner la pâte et mettre en fermentation (pointage en cuve) pendant 18 à 20 heures. Peser, entreposer sur les planches à enfourner, saupoudrer de farine de seigle foncée et laisser reposer. Cuire croustillant.



Pain pitta

Recette de base

Farine fleur, type 550.....	3600 g
Eau.....	2000 g
Huile.....	100 g
Sel.....	60 g
Levure.....	120 g

Levafresh..... 550 g

Poids de la pâte 6430 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve..... 20 minutes

Poids du pâton..... 300 g

Apprêt..... 45-50 minutes

Température de cuisson..... 240° C décroissante

Cuisson..... env. 15 minutes

Levafresh, pour obtenir de formidables résultats



Baguette twistée

Recette de base

Farine mi-blanche, type 680.....	2700 g
Eau.....	2900 g
Farine bise.....	1800 g
Sel.....	110 g
Levure.....	150 g

Levafresh..... 700 g

Poids de la pâte 8360 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve.....30 minutes

Poids du pâton.....300 g

Fermentation intermédiaire20 minutes

Apprêt40-50 minutes

Température de cuisson.....260° C décroissante

Cuisson.....25 minutes



Baguette rustique

Recette de base

Farine mi-blanche, type 680.....	2700 g
Eau.....	2900 g
Farine de seigle, foncée.....	900 g
Farine bise.....	900 g
Sel.....	110 g
Levure.....	70 g

Levafresh..... 700 g

Poids de la pâte 8280 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve.....120 minutes

Poids du pâton.....300 g

Fermentation intermédiaire20 minutes

Apprêt40-50 minutes

Température de cuisson.....260° C décroissante

Cuisson.....25 minutes

Une méthode naturelle pour des produits traditionnels



Baguette variante 1

Recette de base

Farine fleur, type 550	4500 g
Eau	3100 g
Sel	110 g
Levure.....	70 g

Levafresh..... 700 g

Poids de la pâte 8480 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve..... 120 minutes

Poids du pâton.....300 g

Fermentation intermédiaire 20 minutes

Apprêt45-50 minutes

Température de cuisson..... 260° C décroissante

Cuisson..... 25 minutes



Baguette variante 2

Recette de base

Farine fleur, type 550	4500 g
Eau	3100 g
Sel	110 g
Levure.....	150 g

Levafresh..... 700 g

Poids de la pâte 8560 g

Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène

Température de la pâte 28-30° C

Pointage en cuve..... 30 minutes

Poids du pâton.....300 g

Fermentation intermédiaire 20 minutes

Apprêt45-50 minutes

Température de cuisson..... 260° C décroissante

Cuisson..... 25 minutes

Levafresh, pour obtenir de formidables résultats



Petits pains

Recette de base

Farine de seigle, foncée	150 g
Farine de blé, type 550.....	3000 g
Piomaxim Naturel	30 g
Levafresh.....	450 g
Levure.....	150 g
Sel	65 g
Eau	1700 g
Poids de la pâte	5545 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	28-30° C
Pointage en cuve.....	10-15 minutes
Poids du pâton.....	1800 g
Apprêt	40 minutes
Température de cuisson.....	240° C
Cuisson.....	18-20 minutes



Bürli

Recette de base

Farine mi-blanche, type 680.....	4500 g
Eau.....	3500 g
Sel	115 g
Levure.....	70 g
Levafresh.....	700 g
Poids de la pâte	8885 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	28-30° C
Pointage en cuve.....	120 minutes
Poids du pâton.....	env. 80 g
Température de cuisson.....	280° C décroissante
Cuisson.....	25-30 minutes

Une méthode naturelle pour des produits traditionnels



Tresse au beurre

Recette de base

Farine fleur, type 550	2200 g
Eau	1100-1200 g
Beurre.....	350 g
Œufs.....	100 g
Milko	100 g
Sel	40 g
Levure.....	100 g
Levafresh.....	250 g
Poids de la pâte	4240-4340 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	28-30° C
Pointage en cuve.....	20 minutes
Apprêt.....	40- 45 minutes



Pâte levée sucrée

Recette de base

Farine fleur, type 550	4000 g
Eau	1600 g
Levure.....	250 g
Sucre	450 g
Œufs.....	200 g
Sel	90 g
Milko	200 g
Beurre.....	450 g
Levafresh.....	600 g
Poids de la pâte	7840 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	28-30° C
Pointage en cuve/pointage en boule	20 minutes

Levafresh, pour obtenir de formidables résultats



Croissants

Recette de base	Variante 1	Variante 2
Farine fleur, type 550.....	2500 g.....	2500 g
Eau.....	1200 g.....	700-800 g
Milko	100 g.....	
Lait UHT.....		500 g
Sel	55 g.....	55 g
Levure.....	130 g.....	130 g
Sucre	200-250 g.....	200-250 g
Levafresh	400 g.....	400 g
Poids de la pâte	4585-4635 g.....	4485-4635 g
Température de la pâte	28-30° C.....	28-30° C
Beurre pour tourer.....		1200 g

Confection

Conserver la pâte au frais, puis la laisser raffermir au congélateur pendant 2 heures environ. Entreposer à nouveau dans le réfrigérateur durant 12 heures à +4° C. Puis tourer: 1 tour simple + 1 double + 1 simple, sur 8 mm. Etaler la pâte sur une épaisseur de 2,8 mm. Dimensions des pièces: hauteur 11 cm, base 18 cm. Enfourner avec de la vapeur à chaleur moyenne, 220° C décroissante.

Croissants de luxe levés/congelés

Recette de base	Variante 1	Variante 2
Farine fleur, type 550.....	2500 g.....	2500 g
Eau.....	1150 g.....	700-800 g
Milko	100 g.....	
Lait UHT.....		500 g
Sel	55 g.....	55 g
Beurre.....	200 g.....	200 g
Levure.....	150 g.....	150 g
Sucre	200 g.....	250 g
Piofreeze Naturel	50 g.....	50 g
Levafresh	400 g.....	400 g
Poids de la pâte	4805 g.....	4805-4905 g
Température de la pâte	28-30° C.....	28-30° C
Beurre pour tourer.....	1100 g.....	1100 g

Confection

Conserver la pâte au frais, puis la laisser raffermir au congélateur pendant 2 heures environ. Entreposer à nouveau dans le réfrigérateur durant 12 heures à +4° C. Puis tourer: 3 tours simples sur 8 mm. Etaler la pâte sur une épaisseur de 2,8 mm. Dimensions des pièces: hauteur 11 cm, base 18 cm. Enfourner avec de la vapeur à chaleur moyenne, 220° C décroissante.

Une méthode naturelle pour des produits traditionnels



Brioche

Recette de base

Farine fleur, type 550	2200 g
Eau	500 g
Beurre.....	450 g
Sucre	450 g
Sel	45 g
Œuf entier.....	150 g
Jaunes d'œufs.....	300 g
Levure.....	130 g
Milko	100 g
Levafresh.....	350 g
Poids de la pâte	4675 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte 28-30° C	
Pointage en cuve.....	30-40 minutes
Apprêt.....	40-45 minutes
Cuisson.....	four doux (180° C)



Panettone

Recette de base

Farine fleur, type 550	2800 g
Eau	850 g
Beurre.....	500 g
Sucre	500 g
Sel	40 g
Levure.....	30 g
Jaunes d'œufs.....	600 g
Raisins secs.....	800 g
Orangeat, citronat.....	400 g
Levafresh.....	450 g
Poids de la pâte	6970 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
ajouter raisins secs, orangeat et citronat à la fin du pétrissage	
Température de la pâte 28-30° C	
Pointage en cuve.....	3-4 heures
Poids du pâton.....	selon taille jusqu'à 1500 g
Température de cuisson.....	four moyen
Cuisson (selon poids et taille)	40-60 minutes

Panevero



Sans levure

Panevero

Recette de base

Farine fleur, type 550.....	10000 g
Eau.....	6000 g
Levafresh.....	1500 g
Sel.....	250 g
Poids de la pâte.....	17750 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Poids des pâtons.....	300 g
Température de cuisson.....	290° C décroissante
Cuisson.....	env. 25 minutes

Panevero rustic

Recette de base

Farine fleur, type 550.....	5000 g
Farine bise.....	5000 g
Eau.....	6000 g
Levafresh.....	1500 g
Sel.....	250 g
Poids de la pâte.....	17750 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Poids des pâtons.....	300 g
Température de cuisson.....	290° C décroissante
Cuisson.....	env. 25 minutes

Confection

Fermentation d'au moins 16 à 20 heures à 25° C. Travailler délicatement et laisser reposer un peu. Saupoudrer légèrement et inciser en croix à 2 reprises. Enfourner dans un four chaud à chaleur décroissante et cuire croustillant.



Sans levure

Panevero avec graines

Recette de base

Farine fleur, type 550.....	6000 g
Eau.....	4000 g
Levafresh.....	900 g
Sel.....	150 g
Graines de tournesol.....	300 g
Graines de lin.....	150 g
Graines de lin jaune.....	150 g
Poids de la pâte.....	11650 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Poids des pâtons.....	300 g
Température de cuisson.....	290° C décroissante
Cuisson.....	env. 25 minutes

Panevero rustic avec graines

Recette de base

Farine fleur, type 550.....	3000 g
Farine bise.....	3000 g
Eau.....	4100 g
Levafresh.....	900 g
Sel.....	150 g
Graines de tournesol.....	300 g
Graines de lin.....	150 g
Graines de lin jaune.....	150 g
Poids de la pâte.....	11750 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Poids des pâtons.....	300 g
Température de cuisson.....	290° C décroissante
Cuisson.....	env. 25 minutes

Confection

Fermentation d'au moins 16 à 20 heures à 25° C. Travailler délicatement et laisser reposer un peu. Saupoudrer légèrement et inciser en croix à 2 reprises. Enfourner dans un four chaud à chaleur décroissante et cuire croustillant.

Levafresh

Levain vivant actif sous forme liquide, 100% naturel et prêt à l'emploi

Avantages de Levafresh

- Utilisation universelle, pour pains à pâtes foncées ou claires, pour petits pains, mais aussi tresses et produits levés sucrés
- Confection de pains du soir sans améliorant ni levure
- Longue conservation
- Utilisation simple
- Produit absolument naturel
- Excellent développement et fixation des molécules aromatiques en fermentation longue
- Stimule la maturation et l'aération de la pâte
- Améliore la gélatinisation de l'amidon
- Beaucoup plus sûr qu'un levain maison
- Augmente la tolérance de fermentation
- Rendement de la pâte augmenté de 2 à 4%
- Qualité égale et constante

Avantages des produits élaborés avec Levafresh

- Très longue durée de fraîcheur, dépassant les 3 jours
- Saveur exceptionnelle
- Déclaration Clean-Label (farine, eau) d'un levain à conduite longue sur une base de céréales
- Levain à conduite longue sur base de céréales
- Argument de vente: Levafresh peut être qualifié de levain frais
- Agréable pointe d'acidité
- Structure homogène de la mie, que seule l'utilisation d'un levain peut garantir
- Meilleure stabilité à la coupe
- Croustillance exceptionnelle

Conseils

- Conserver au réfrigérateur à 2-8° C
- Traiter Levafresh comme votre levure fraîche!
- Conservation: 6 semaines



Ein Qualitätslabel von IP-Suisse
Un label de qualité IP-Suisse
Un marchio di qualità di IP-Suisse

LEVAFRESH

Art. 00614150010.0

Livraison: Bag in Box à 12,5 kg

PIOMAXIM NATUREL

Art. 00672050025.0

MILKO

Art. 00044050025.0

PIOFREEZE NATUREL

Art. 00752050025.0

Agrano SA

Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil

T +41 (0)61 487 72 72

F +41 (0)61 487 72 73

vente@agrano.ch, www.agrano.ch

Une entreprise du

MARTIN BRAUN • GRUPPE

