



LIVENDO®
doğanın mucizesi



Tradizy® Durum

ekşi mayada kolayca ustalaşın



LIVENDO TRADIZY® DURUM

Livendo Tradizy Durum, durum buğdayından gelen doğal içerik ve kullanım kolaylığıyla, mükemmel lezzette geleneksel ekmekler yapmanız için vazgeçilmez çözüm ortağınızdır.

Durum buğdayı bazlı otantik lezzet ve yapıda ekmekler yapmanız için geliştirilmiştir.

Faydalı Bilgiler

ÜRÜN BİLGİSİ

İÇİNDEKİLER

Fermente edilmiş durum buğday unu (durum buğday unu, buğday unu, ekşi hamur bakterisi ve mayaları), maya, maya ekstraktları, işlem yardımcısı (ayçiçek yağı), antioksidan (askorbik asit), enzimler (ksilanaz, glukoz-oksidad, lipaz, alfa-amilaz), ekşi hamur bakterisi

KULLANIM DOZAJI

10-13 kg una 1 paket Tradizy® (400 g) kullanılır. Ardından su, tuz ekleyip karıştırılır.

RAF ÖMRÜ

18 Ay

SAKLAMA KOŞULLARI

Serin ve kuru bir yerde saklayınız.

SERTİFİKA

Helal Sertifikası

AMBALAJ ŞEKLİ

400 g x 20 = 8 kg/koli

Livendo Tradizy® Durum ile ekşi mayada kolayca ustalaşın

- Yoğun **aroma**
- **Lezzet** arttırma
- **Pratik kullanım** & kolay dozajlama
- Daha kolay işlenbilirlik **ve stabilite**
- **Koruyucu ve renklendirme** içermez
- Yapı ve raf ömründe **iyileştirme**

Tradizy® Durum

ekşi mayada kolayca ustalaşın

Livendo Tradizy® Durum kimler için?

Geleneksel Fırınlara

- Ekşi mayalı ekmek üreticileri
- Hızlı ve kolay çözümler arayanlar
- Az miktarda ürün ile çeşit ekmek yapmak isteyenler

Endüstriyel Fırınlara

- Ekşi maya içeren tüm reçetelerinizde hızlı ve kolay kullanım



- Pratik kullanım
- Yoğun aroma
- Zaman tasarrufu

Uygulama Alanları

Baget, ciabatta, tahıllı ekmek, çavdar ekmeği, sandviç ekmeği, pizza.

KÖY EKMEĞİ Malzemeler



Reçete

- Mikserde sarı buğday unu, tuz, su ve Tradizy®'i birleştirip, homojen, esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun.
- Hamuru 15-20 dk dinlendirin.
- 600g'lık hamurlar kesin ve yuvarlayın.
- 28 °C'de-%85 bağıl nemde yaklaşık 1 saat mayalandırın.
- Arzu ettiğiniz şekilde bıçak atın.
- Taş tabanlı fırında, buhar vererek 220 °C'de 30 dk pişirin.
- Ekmek piştikten sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

BAKING CENTER

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için 0216 225 24 00 numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.



Baking with Lesaffre ile kendinizi değerli ve eşsiz hissedecek, fırıncılığın geleceğine kendinizi güvenle hazırlayacaksınız.