



Levains vivants

Les levains vivants, prêts-à-l'emploi, permettent aux boulangers de s'affranchir de la phase de préparation du levain en évitant les rafraîchis.



CREME LEVAIN BIO

Levain gout de fermentation acidifiante

Dosage : 5 à 15% poids de farine
Bidon de 5litres
Code : 110131



CREME LEVAIN EPEAUTRE BIO

Levain aux arômes de noisette relevés d'une note d'acidité.

Dosage : 10 à 15% poids de farine
Bidon de 5litres
Code : 110113



KASTALIA BLE DUR

Levain blé dur allie les arômes maltés et fruités du blé dur.

Dosage : 5 à 15% poids de farine
Bib de 10kg
Code : 110115



KASTALIA SEIGLE

Levain seigle valorise les arômes riches et acidulés du seigle.

Dosage : 5 à 15% poids de farine
Bib de 10kg
Code : 110111

Levains dévitalisés

Les levains dévitalisés sont des levains vivants dont la biomasse a été inactivée. Ce traitement permet d'allonger la conservation, tout en conservant les propriétés aromatiques du levain.



S400 LEVAIN DE SEIGLE

Levain de Seigle dévitalisé
Arôme : Fruité, Malté, Levain et Seigle

Dosage : 1 à 3% poids de farine
Sac de 10kg
Code : 123223



SEIGL'ISSIME

Levain pâteux de Seigle complet
Arôme : Levain, Seigle, Fruité, Acide

Dosage : 4 à 15% poids de farine
Seau de 7,5kg
Code : 110134



BD100 LEVAIN BLÉ DUR

Levain de blé dévitalisé
Arôme : Levain, Malté, Fruité

Dosage : 2 à 4% poids de farine
Sac de 10kg
Code : 123307