

## LEVIT Instant



### Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmittel
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	12668124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	561
<b>GTIN-13:</b>	7610103105507
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	18 x 25 kg / 450 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	365 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



### Zusammensetzung

Dextrose, getrockneter **Roggensauerteig (Roggenmehl)**, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmehl, Weizenmalzmehl)**, **Weizenquellstärke, Roggenmehl, Weizenmehl**, Ace-rola Fruchtpulver (Träger: Maltodextrin).

### Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Trockenhebel (Hefevorteig getrocknet)
- ✓ direkte Verwendung
- ✓ für alle Mehlsorten
- ✓ Normalbrot, Spezialbrot, Kleinbrote, Kleingebäcke

### Dosierung

je nach Anwendung 20-50 g pro Liter Schüttflüssigkeit (15-40 g pro kg Mehl)

### Produkteigenschaften

- ✓ zur direkten und indirekten Verwendung für alle Verarbeitungsmethoden
- ✓ erhöht die Wasseraufnahme
- ✓ stabilisiert die Gärung
- ✓ verbessert den Stand des Brotes
- ✓ rösche Kruste
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung
- ✓ unterschiedliche Mehlqualitäten können bei entsprechender Dosierung ausgeglichen werden