

LEVIT Forte



Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	50396119
Pistor Artikelnummer:	18444
GTIN-13:	7630019603744
Gebinde:	Sack à 20 kg
Palettengrösse:	30 x 20 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Getrockneter **Weizenkeimsauerteig** (Weizenkeimmehl [85%], Roggenmehl, Gerstenmalzmehl), getrockneter **Weizensauerteig** (Weizenmehl, Weizenmalzmehl), **Weizenglu-**
ten, Weizenquellstärke, Roggenmehl, Weizenmehl, Acerola Fruchtpulver (Träger: Malto-
dextrin), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Trockenhebel ausgereift
- ✓ für alle Mehlsorten
- ✓ Normalbrot, Spezialbrot, Kleinbrot

Dosierung

je nach Anwendung 25-40 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (20-35 g pro kg Mehl)

Produkteigenschaften

- ✓ bietet die Möglichkeit, den Salzgehalt der Brote um bis 10% zu reduzieren
- ✓ zur direkten und indirekten Verwendung für alle Verarbeitungsmethoden
- ✓ verbessert den Stand des Brotes
- ✓ verbessert die Rissbildung
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack, auch bei kurzer Triebführung
- ✓ verbesserte Krumeneigenschaften
- ✓ verbessert die Frischhaltung