

Levafresh

100% natürlicher und gebrauchsfertiger Flüssighebel
auf Basis von aktiven Mikroorganismen



Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck

Geschmack und Frischhaltung der Gebäcke sowie die Stabilität der Teige sind so gut wie mit konventionell geführtem Vorteig. Levafresh ist jedoch viel praktischer, weil es jederzeit sofort einsatzbereit und von immer gleicher Qualität ist.

Dank Levafresh lässt sich eine grosse Anzahl Gebäcke völlig ohne Backmittel herstellen! Also zweifach profitieren: sparen und mehr verkaufen dank Topqualität. Levafresh entspricht den Trends Slow-Baking und Clean-Label und erfüllt die Richtlinien für Richemont Naturel!

Ein 100% natürlicher Flüssighebel auf Basis von aktiven Mikroorganismen. Levafresh ist das Resultat von 15 Jahren intensiver Forschung im Hebel-/ Vorteigbereich. Es ist ein absolut natürlicher, flüssiger Frischhebel höchster Qualität, der sofort einsatzbereit und einfach im Handling ist.

Der einzige wirklich deklarationsfreie und gebrauchsfertige Flüssighebel wird über mehrere Tage sorgfältig fermentiert, bevor er abgefüllt wird. Levafresh wurde lange in diversen Situationen und Anwendungen geprüft und kontrolliert, damit er den Anforderungen handwerklicher und industrieller Produktionsmethoden genügt.

Einsparmöglichkeiten/Kosten

- durch höhere Teigausbeute bessere Brotqualität und Frischhaltung
- reduzierte Hefemenge oder Verzicht auf Hefe bei einer Stockgare von 16 Stunden und mehr
- ständige sofortige Verfügbarkeit
- keine Investitionen in Anlagen notwendig, da Levafresh im Kühlschrank gelagert wird
- kein Mehraufwand in der Produktion, Levafresh ist ein fixfertig einsatzbereiter Vorteig
- keine Mehrkosten durch überschüssigen oder schlecht gewordenen selbst hergestellten Vorteig, da Levafresh 6 Wochen lang lagerfähig ist
- die dank Levafresh spürbar verbesserte Brotqualität schafft zufriedeneren Kunden und somit bessere Verkäufe

Anwendung

Levafresh ist ein absolut natürlicher, jederzeit gebrauchsfertiger Hebel und kann deswegen genauso vielseitig wie ein selbst hergestellter Hebel eingesetzt werden. Dosierung auf das Mehl: 10–15%, abhängig von der Teigführung.

Grundrezept

Mehl.....	10 000 g
Levafresh.....	1 500 g
Salz.....	250 g
Hefe (betriebsübliche Hefemenge verwenden)	150–250 g
Wasser*	6 000 g
Kneten (Spiral)	gut und plastisch auskneten
Teiggewicht.....	18 000 g

* Für das indirekte (PaTT®, GU, GV) Verfahren Schüttwassermenge anpassen.

**LEVAFRESH VERSTÄRKT DIE
BACKMITTELWIRKUNG
UND VERHINDERT EINEN
VOLUMENVERLUST!**

Levafresh erzielt fantastische Resultate

Anwendung	Levafresh	Backmittel	Parameter	Vorteile
Teigführung mit Levafresh ohne Hefe	15% auf das Mehl	Kein Backmittel notwendig	Stockgare 16–20 Stunden bei 25 °C	Bei dieser speziellen Führung kommt die Aktivität von Levafresh zum Tragen, sodass keine Hefe benötigt wird! Das Resultat: hervorragender Geschmack und sensationelle Frischhaltung!
Lange Teigführung Normalbrot wie Halbweiss-, Ruch- und andere Teige sowie Spezialbrotteige	10% auf das Mehl	Kein Backmittel notwendig	Stock-/Stückgare 10–18 Stunden bei Raumtemperatur*	– sehr stabile Teige – intensiver Duft und kräftiger Geschmack
Weiche Teigführung Baguette, Bürl, Basler usw.	15% auf das Mehl	Kein Backmittel notwendig	Stock-/Stückgare 2–3 Stunden bei Raumtemperatur*	– trockene Teigbeschaffenheit – sehr guter Riss und Aufzug – mit langer Hebeführung vergleichbarer Geschmack
Kurze Teigführung Halbweiss- und Ruchteige	15% auf das Mehl	Abhängig von der Gebäckart. Bei Kleinbrötli, Baguette oder Ähnlichem: 0,5–1% Piomaxim Naturel (Enzymbackmittel)	Stockgare 20–40 Minuten bei Raumtemperatur* Stückgare ca. 40 Minuten bei 30–32 °C	– ersetzt die Hebeführung – sehr speditive Herstellung – Geschmack wie indirekte Triebführung
Kurze Teigführung Weissmehl Typ 550, Kleinbrötli, Baguette oder Ähnliches	15% auf das Mehl	1% Piomaxim Naturel (Enzymbackmittel)	Stockgare 20–40 Minuten bei Raumtemperatur* Stückgare ca. 40 Minuten bei 30–32 °C	– Geschmack und Krustenbeschaffenheit vergleichbar mit Hebeführung – trockene Teige mit gutem Aufzug

Anwendung	Levafresh	Backmittel	Parameter	Vorteile
Sanfte Kälte PaTT® Kalte Gärung Halbweiss-, Ruchbrot	15% auf das Mehl	0,5% Piomaxim Naturel (Enzymbackmittel)	Stock-/Stückgare ca. 18 Stunden bei ca. –2 bis +2 °C	– reduziert die Backmittelzugabe – verbessert die Quellungsvorgänge – sehr intensiver Geschmack – verbessert die Krusteneigenschaften und die Rösche
Sanfte Kälte PaTT® Kalte Gärung Kleinbrot, Baguette	15% auf das Mehl	1% Piomaxim Naturel (Enzymbackmittel)	Stock-/Stückgare ca. 18 Stunden bei ca. –2 bis +2 °C	– reduziert die Backmittelzugabe – verbessert die Quellungsvorgänge – sehr intensiver Geschmack – verbessert die Krusteneigenschaften und die Rösche
Gärverzögerung Halbweiss-, Ruchbrot	15% auf das Mehl	0,5% Piomaxim Naturel (Enzymbackmittel)	Lagerzeit ca. 18 Stunden bis 2 Tage bei –5 bis +2 °C	– reduziert die Backmittelzugabe – verbessert die Quellungsvorgänge – sehr intensiver Geschmack – verbessert die Krusteneigenschaften und die Rösche
Gärverzögerung Kleinbrot, Baguette oder Ähnliches	15% auf das Mehl	1% Piomaxim Naturel (Enzymbackmittel)	Lagerzeit ca. 18 Stunden bis 2 Tage bei –5 bis +2 °C	– reduziert die Backmittelzugabe – verbessert die Quellungsvorgänge – sehr intensiver Geschmack – verbessert die Krusteneigenschaften und die Rösche
Gärunterbrechung	15% auf das Mehl	2% Piofreeze Naturel (Enzymbackmittel)	Lagerzeit 24 Stunden bis mehrere Tage bei –10 °C	– verstärkt die Backmittelwirkung und verhindert Volumenverlust – sehr intensiver Geschmack – verbessert die Krusteneigenschaften und die Rösche
Gegoren gefrorene Teiglinge	15% auf das Mehl	2% Piofreeze Naturel (Enzymbackmittel)	Lagerzeit mehrere Wochen bei –18 °C	– verstärkt die Backmittelwirkung und verhindert Volumenverlust – sehr intensiver Geschmack – verbessert die Krusteneigenschaften und die Rösche

* Unter Raumtemperatur werden 25 °C verstanden.

Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck



Ohne Hefe

Fyrabig-Baguette

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	4000 g
Wasser.....	2400 g
Salz.....	100 g
Levafresh.....	600 g
Teiggewicht.....	7100 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Teigeinlage	300 g
Zwischengare.....	10 Minuten
Stückgare.....	16–18 Stunden bei Raumtemperatur*
Backtemperatur	260 °C fallend
Backen.....	25 Minuten

* Unter Raumtemperatur werden 25 °C verstanden.

Herstellung

Direkt nach der Teigbereitung die Baguetteteige auswiegen und 10 Minuten auf Zwischengare stellen. Danach auf Tücher oder Baguettebleche absetzen und bei Raumtemperatur 16–18 Stunden liegen lassen. Abgesetzte Teiglinge gut abdecken, um ein Verhärten zu vermeiden. Anschliessend leicht stauben, einschneiden und golden ausbacken. Die Teiglinge sind nach ca. 16 Stunden backreif und können innerhalb von 6 bis 8 Stunden nach Bedarf abgebacken werden.



Ohne Hefe

Fyrabig-Kastenbrot

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	4500 g
Ruchmehl.....	3100 g
Roggenmehl	2000 g
Salz.....	230 g
Wasser.....	5700 g
Levafresh.....	1500 g
Teiggewicht.....	17030 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Teigeinlage	550 g für Holzbackformen, 2000 g für Kasten (40×10×10 cm)
Stückgare.....	18 Stunden bei Raumtemperatur*
Backtemperatur	Mit Dampf bei 230 °C einschliessen, dann auf 210–220 °C reduzieren
Backen.....	45–50 Minuten für Backeinlage 550 g ca. 60 Minuten für Teigeinlage 2000 g

* Unter Raumtemperatur werden 25 °C verstanden.

Herstellung

Nach dem Kneten die gewünschte Teigeinlage abwiegen, sofort in Mehl wälzen und die Teiglinge dann leicht verdrehen und in die Kästen oder die mit Backpapier ausgelegten Holzbackformen legen. Dann für 18 Stunden bei Raumtemperatur auf einen Brotwagen auf Gare stellen. Wichtig: den Wagen sehr gut abdecken, damit jegliche Hautbildung vermieden wird!

Levafresh erzielt fantastische Resultate



Landbrot

Richtrezept	ohne Hefe	mit Hefe
Halbweissmehl, Typ 680	4500 g	4500 g
Ruchmehl	3100 g	3100 g
Roggenmehl	2000 g	2000 g
Salz	230 g	230 g
Hefe	200 g
Wasser	5700 g	5800 g
Levafresh	1500 g	1500 g
Teiggewicht	17030 g	17330 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch	gut und plastisch auskneten auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C	28–30 °C
Stockgare	15–16 Stunden	60 Minuten
Teigeinlage	1000 g	1000 g
Stückgare	50–60 Minuten	45–50 Minuten



Ruchbrot

Richtrezept	
Ruchmehl	3600 g
Wasser	2380 g
Salz	80 g
Hefe	120 g
Levafresh	550 g
Teiggewicht	6730 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare	30 Minuten
Teigeinlage	600 g
Stückgare	ca. 35–45 Minuten

Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck



Halbweissbrot

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	3600 g
Wasser.....	2150 g
Salz.....	80 g
Hefe.....	120 g
Levafresh.....	550 g
Teiggewicht.....	6500 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	30 Minuten
Stückgare.....	ca. 30–45 Minuten



Ciabatta

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	4000 g
Wasser.....	2600–2800 g
Salz.....	95 g
Hefe.....	100 g
Levafresh.....	600 g
Teiggewicht.....	7395–7595 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	60 Minuten
Teigeinlage	450 g
Stückgare.....	ca. 45–50 Minuten

Levafresh erzielt fantastische Resultate



Baslerbrot

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	4500 g
Wasser.....	3200 g
Salz.....	115 g
Hefe.....	100 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8615 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	60 Minuten
Teigeinlage	600 g
Stückgare.....	60 Minuten
Backtemperatur	280 °C fallend
Backen.....	50 Minuten



St. Galler Brot

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	5000 g
Wasser.....	3000 g
Salz.....	100 g
Hefe.....	130 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8930 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	60 Minuten
Teigeinlage	600–800 g
Zwischengare.....	30 Minuten
	danach direkt aufarbeiten und einschiessen
Backtemperatur	280 °C fallend
Backen.....	50–60 Minuten

Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck



Walliser Roggenbrot

Richtrezept

Roggenschrotmehl	5000 g
Roggenmehl, dunkel	1500 g
Salz.....	150 g
Wasser.....	5000 g
Levafresh.....	1000 g
Teiggewicht.....	12 650 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	18–20 Stunden
Stückgare.....	bis zum Rissen der Oberfläche
Backtemperatur	240 °C fallend

Herstellung

Nach Teigherstellung auf Stockgare stellen für ca. 18–20 Stunden. Danach auswiegen und auf Gärgutträger setzen, mit Roggenmehl dunkel stauben und in der Backstube stehen lassen. Nach guter Stückgare (Risse auf Oberfläche) in den gut vorgedämpften Ofen einschiessen. Gut ausbacken.



Fladenbrot

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	3600 g
Wasser.....	2000 g
Öl	100 g
Salz.....	60 g
Hefe.....	120 g
Levafresh.....	550 g
Teiggewicht.....	6430 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	20 Minuten
Teigeinlage	300 g
Stückgare.....	45–50 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend
Backen.....	ca. 15 Minuten

Levafresh erzielt fantastische Resultate



Drehbaguette

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	2700 g
Wasser.....	2900 g
Ruchmehl.....	1800 g
Salz.....	110 g
Hefe.....	150 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8360 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	30 Minuten
Teigeinlage	300 g
Zwischengare.....	20 Minuten
Stückgare.....	40–50 Minuten
Backtemperatur	260 °C fallend
Backen.....	25 Minuten



Rusticbaguette

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	2700 g
Wasser.....	2900 g
Roggenmehl, dunkel	900 g
Ruchmehl.....	900 g
Salz.....	110 g
Hefe.....	70 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8280 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	120 Minuten
Teigeinlage	300 g
Zwischengare.....	20 Minuten
Stückgare.....	40–50 Minuten
Backtemperatur	260 °C fallend
Backen.....	25 Minuten

Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck



Baguette Variante 1

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	4500 g
Wasser.....	3100 g
Salz.....	110 g
Hefe.....	70 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8480 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	120 Minuten
Teigeinlage	300 g
Zwischengare.....	20 Minuten
Stückgare.....	45–50 Minuten
Backtemperatur	260 °C fallend
Backen.....	25 Minuten



Baguette Variante 2

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	4500 g
Wasser.....	3100 g
Salz.....	110 g
Hefe.....	150 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8560 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	30 Minuten
Teigeinlage	300 g
Zwischengare.....	20 Minuten
Stückgare.....	45–50 Minuten
Backtemperatur	260 °C fallend
Backen.....	25 Minuten

Levafresh erzielt fantastische Resultate



Schnittbrötchen

Richtrezept

Roggenmehl dunkel	150 g
Weizenmehl, Typ 550	3000 g
Piomaxim Naturel	30 g
Levafresh	450 g
Hefe	150 g
Salz	65 g
Wasser	1700 g
Teiggewicht	5545 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare	10–15 Minuten
Teigeinlage	1800 g
Stückgare	40 Minuten
Backtemperatur	240 °C
Backen	18–20 Minuten



Bürli

Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680.....	4500 g
Wasser.....	3500 g
Salz.....	115 g
Hefe.....	70 g
Levafresh.....	700 g
Teiggewicht.....	8885 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	120 Minuten
Teigeinlage	ca. 80 g
Backtemperatur	280 °C fallend
Backen.....	25–30 Minuten

Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck



Butterzopf

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	2200 g
Wasser.....	1100–1200 g
Butter	350 g
Eier	100 g
Milko	100 g
Salz.....	40 g
Hefe.....	100 g
Levafresh.....	250 g
Teiggewicht.....	4240–4340 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	20 Minuten
Stückgare.....	40– 45 Minuten



Hefesüssteiggebäck

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	4000 g
Wasser.....	1600 g
Hefe.....	250 g
Zucker.....	450 g
Eier	200 g
Salz.....	90 g
Milko	200 g
Butter	450 g
Levafresh.....	600 g
Teiggewicht.....	7840 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare/Bruchgare.....	20 Minuten

Levafresh erzielt fantastische Resultate



Gipfeli

Richtrezept	Variante 1	Variante 2
Weissmehl, Typ 550.....	2500 g.....	2500 g
Wasser.....	1200 g.....	700–800 g
Milko	100 g.....	
Milch UHT.....		500 g
Salz.....	55 g.....	55 g
Hefe.....	130 g.....	130 g
Zucker.....	200–250 g.....	200–250 g
Levafresh	400 g.....	400 g
Teiggewicht	4585–4635 g.....	4485–4635 g
Teigtemperatur	28–30 °C.....	28–30 °C
Butter zum Tourieren		1200 g

Herstellung

Teig kühl halten und im TK während ca. 2 Stunden absteifen lassen. Danach im Kühlschrank 12 Stunden bei ca. +4 °C lagern. Anschliessend tourieren: 1 einfache + 1 doppelte + 1 einfache Tour auf 8 mm. Teig auf 2,8 mm ausrollen. Masse für Teiglinge: 11 cm hoch und 18 cm breit. Mit Dampf im milden Ofen bei 220 °C fallend backen.

Premiumgipfel gegoren/gefroren

Richtrezept	Variante 1	Variante 2
Weissmehl, Typ 550.....	2500 g.....	2500 g
Wasser.....	1150 g.....	700–800 g
Milko	100 g.....	
Milch UHT.....		500 g
Salz.....	55 g.....	55 g
Butter	200 g.....	200 g
Hefe.....	150 g.....	150 g
Zucker.....	200 g.....	250 g
Piofreeze Naturel.....	50 g.....	50 g
Levafresh	400 g.....	400 g
Teiggewicht	4805 g.....	4805–4905 g
Teigtemperatur	28–30 °C.....	28–30 °C
Butter zum Tourieren	1100 g.....	1100 g

Herstellung

Teig kühl halten und im TK während ca. 2 Stunden absteifen lassen. Danach im Kühlschrank 12 Stunden bei ca. +4 °C lagern. Anschliessend tourieren: 3 einfache Touren auf 8 mm. Teig auf 2,8 mm ausrollen. Masse für Teiglinge: 11 cm hoch und 18 cm breit. Mit Dampf im milden Ofen bei 220 °C fallend backen.

Auf natürliche Weise direkt zu traditionellem Gebäck



Briochegebäcke

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	2200 g
Wasser.....	500 g
Butter	450 g
Zucker.....	450 g
Salz.....	45 g
Vollei	150 g
Eigelb	300 g
Hefe.....	130 g
Milko	100 g
Levafresh.....	350 g
Teiggewicht.....	4675 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	30–40 Minuten
Stückgare.....	40–45 Minuten
Backen.....	mild backen (180 °C)



Panettone

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	2800 g
Wasser.....	850 g
Butter	500 g
Zucker.....	500 g
Salz.....	40 g
Hefe.....	30 g
Eigelb	600 g
Sultaninen.....	800 g
Orangeat, Zitronat	400 g
Levafresh.....	450 g
Teiggewicht.....	6970 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
	Sultaninen, Orangeat und Zitronat am Schluss zugeben
Teigtemperatur	28–30 °C
Stockgare.....	3–4 Stunden
Teigeinlage	je nach Form bis 1500 g
Backtemperatur	milder Ofen
Backen.....	40–60 Minuten je nach Grösse und Gewicht

Panevero



Ohne Hefe

Panevero

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	10000 g
Wasser.....	6000 g
Levafresh.....	1500 g
Salz.....	250 g
Teiggewicht.....	17750 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigeinlage	300 g
Backtemperatur	290 °C fallend
Backen.....	ca. 25 Minuten

Panevero Rustic

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	5000 g
Ruchmehl.....	5000 g
Wasser.....	6000 g
Levafresh.....	1500 g
Salz.....	250 g
Teiggewicht.....	17750 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigeinlage	300 g
Backtemperatur	290 °C fallend
Backen.....	ca. 25 Minuten

Herstellung

Stockgare für mindestens 16–20 Stunden bei 25 °C. Danach schonend aufarbeiten, kurz abstehen lassen. Leicht bestauben und 2-mal über Kreuz schneiden. Im heißen Ofen bei fallender Hitze knusprig ausbacken.



Ohne Hefe

Panevero mit Körnern

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	6000 g
Wasser.....	4000 g
Levafresh.....	900 g
Salz.....	150 g
Sonnenblumenkerne.....	300 g
Leinsaat	150 g
Leinsaat, gelb	150 g
Teiggewicht.....	11650 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigeinlage	300 g
Backtemperatur	290 °C fallend
Backen.....	ca. 25 Minuten

Panevero Rustic mit Körnern

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550	3000 g
Ruchmehl.....	3000 g
Wasser.....	4100 g
Levafresh.....	900 g
Salz.....	150 g
Sonnenblumenkerne.....	300 g
Leinsaat	150 g
Leinsaat, gelb	150 g
Teiggewicht.....	11750 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigeinlage	300 g
Backtemperatur	290 °C fallend
Backen.....	ca. 25 Minuten

Herstellung

Stockgare für mindestens 16–20 Stunden bei 25 °C. Danach schonend aufarbeiten, kurz abstehen lassen. Leicht bestauben und 2-mal über Kreuz schneiden. Im heißen Ofen bei fallender Hitze knusprig ausbacken.

Levafresh

100% natürlicher und gebrauchsfertiger Flüssighebel auf Basis von aktiven Mikroorganismen

Vorteile von Levafresh

- universelle Anwendung: für Brot aus dunklen und hellen Teigen, Kleingebäck, Zöpfe und Hefesüssgebäcke
- Herstellung von herrlichem Feierabendbrot ohne Backmittel und ohne Backhefe!
- lange Haltbarkeit
- einfache Anwendung
- 100% natürliches Produkt
- durch lange Fermentation hoher Gehalt an Aromavorläufern und -stoffen
- fördert die Teigreife und -lockerung
- verbessert die Stärkeverkleisterung
- viel sicherer als selbst hergestellte Vorteige
- erhöhte Gärtoleranz
- mindestens 2–4% mehr Teigausbeute
- konstant hohe Qualität

Vorteile von Backwaren mit Levafresh

- sehr lange Frischhaltung, über 3 Tage
- hervorragender Geschmack
- Clean-Label-Deklaration (Mehl, Wasser)
- langgeführter Vorteig auf Getreidebasis
- Levafresh darf wie frischer Vorteig ausgelobt werden (Verkaufsargument)
- Backwaren haben eine angenehme, milde Säure
- gleichmässige Krumenstruktur, wie sie nur durch die Verwendung von Vorteig entsteht
- bessere Schnittfestigkeit
- ausgeprägte Knusprigkeit

Tipps

- im Kühlschrank bei 2–8 °C lagern
- behandeln Sie Levafresh wie Frischhefe!
- Haltbarkeit: 6 Wochen

LEVAFRESH

Art. 00614150010.0

Lieferung: Bag in Box zu 12,5 kg

PIOMAXIM NATUREL

Art. 00672050025.0

MILKO

Art. 00044050025.0

PIOFREEZE NATUREL

Art. 00752050025.0



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



Agrano AG

Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil

T +41 (0)61 487 72 72

F +41 (0)61 487 72 73

verkauf@agrano.ch, www.agrano.ch

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE