

LIVENDO BRONTE

Livendo Bronte es una masa madre inactiva en formato líquido con base de trigo. Confiere al producto final un Color y aroma únicos.

Las notas aromáticas predominantes son las acéticas, lácticas y a masa madre.

Detalles

Dosis: 2-5%

Formato: Bidón 5 kg



Beneficios del producto

- Practicidad: No necesitan ninguna preparación previa. Pueden ser incorporadas directamente a la harina. Además, es de fácil dosificación en función de la intensidad aromática deseada.
- Mejor adaptación: aptas para cualquier tipo de proceso. No requiere cambios en la forma de trabajar.

Aplicaciones

- Todo tipo de procesos.
- Todo tipo de elaboraciones.

BLL0402
GARRAFA 5 lit.



BON LLEVAT, S.L.U.
Carrer Lima, 1 Interior F
08030 Barcelona (BCN)
Telf.: 93 311 79 08
Whatsapp: 637 453 620
e-mail: administracion@bonllevat.es
www.bonllevat.es



Martí S.A. - Badalona:
Avda. Conflent, 72 Nave
08915 Badalona (BCN)

Martí S.A. - Cornellà:
Passeig Ferrocarrils Catalans, 237
08940 Cornellà de Llobregat (BCN)

Telf.: 93 465 75 20
Whatsapp: 683 111 201
e-mail:
comercial@martisa.com
www.martisa.com

