



LIVENDO®



Unser Sauerteigsortiment

Die Entwicklung des Sauerteigs

Sauerteig ist in den letzten Jahren bei den Verbrauchern, die auf der Suche nach natürlichen und traditionellen Produkten sind, erneut in Mode gekommen.

Ein **Sauerteig** wird vor allem durch die Balance unterschiedlicher Sauerteigbakterien und Hefen bestimmt, deren Performance wiederum von der Auswahl der Rohstoffe und den Fermentationsbedingungen geprägt ist.

Der älteste Nachweis für den Verzehr von **Sauerteigbrot** stammt aus der Zeit der Ägypter im Jahr 2000 vor Christus.

Mit der Entdeckung der Backhefe *Saccharomyces cerevisiae* wurde die Verwendung von **Sauerteig** zurückgedrängt, da die Handhabung mit Hefe deutlich einfacher ist.

In der Vergangenheit lag hauptsächlich die Backfähigkeit eines Roggenbrottes mit **Sauerteig** im Fokus.

Inzwischen hat sich neben dem gesundheitlichen Nutzen vor allem die sensorische Wahrnehmung in den Vordergrund gedrängt.

Aufgrund seines reichhaltigeren und komplexeren Aromaprofils und der zwischenzeitlich erfolgten Vereinfachung und Automatisierung des Herstellungsverfahrens erlebte der **Sauerteig** einen neuen Aufschwung.

Heute schätzen Bäcker die Vielfalt, das typische Aroma und der charakteristische Geschmack eines **Sauerteigbrotes**. Zugleich ermöglicht es ihnen hochwertige Qualitätsprodukte anzubieten, die beim Verbraucher traditionelle Assoziationen hervorrufen.

Unser Lesaffre Sauerteig

Bereits seit den 1990er Jahren bietet Lesaffre den Bäckern ein komplettes Sortiment maßgeschneiderter **Sauerteige** und **sauerteigbasierter Lösungen** um den Marktbedürfnissen und Anforderungen der Endverbraucher gerecht zu werden.

Mit unseren Lösungen unterstützen wir unsere Kunden bei der

- Vereinfachung des Herstellungsprozesses
- Erleichterung des Arbeitsalltags
- Entwicklung einer für Sauerteigbrote typischen Textur
- Individualisierte Geschmacks- und Aromenentwicklung

Unser **Sauerteig Angebot** unserer globalen Marke **LIVENDO®** umfasst

- Sauerteigstarter
- Aktive, flüssige, lebende Sauerteige
- Inaktive Sauerteige
- Zubereitungen auf Sauerteigbasis

Mit einem Netzwerk von Fabriken auf der ganzen Welt bieten wir unsere **LIVENDO® Sauerteige** aus lokalen Mehlen in Ihrer Nähe an, um den CO²-Fußabdruck zu begrenzen und Ihnen gleichzeitig lokale Produkte anzubieten.



Sauerteig Starter

Starter werden aus einer Kombination von reinen und sorgfältig ausgewählten Stämmen von Milchsäurebakterien und Hefen gebildet. Sie werden zur Herstellung hochentwickelter Säuren und Aromen im Teig verwendet.

Unsere Starter ermöglichen es Bäckern, konstante **Sauerteige** nach traditionellen Methoden herzustellen.

Ihre Vorteile

- Herstellung eines eigenen Sauerteigs nach traditionellen Methoden in einer Fermentationsstufe
- Einfache Handhabung
- Gleichbleibende Qualität
- Wiederholbare Ergebnisse
- Gelingsicherheit
- Individualisierte Geschmacksentwicklung
- Natürliches Triebmittel
- Starke Triebkraft eines aktiven Sauerteigs



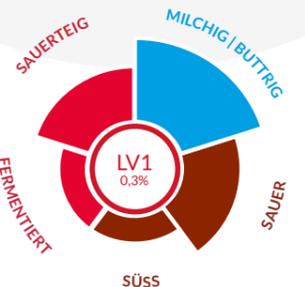
Freyja - Aktiver lebender flüssiger BIO Sauerteigstarter

- Besonders geeignet für Roggen-, Weizen- & Dinkelsauerteige
- Vollaromatischer abgerundeter Geschmack
- Zeitersparnis von 16 Std. - Führung ohne Anfrischstufe
- Für alle Sauerteigführungen & Anlagen geeignet
- Einfache, praktische Dosierung aus dem Kanister
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



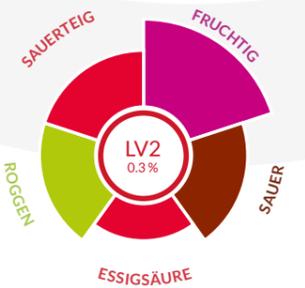
LV1 - Sauerteigstarter in Pulverform

- Besonders geeignet für Hefefein- & Weizenteige
- Aroma mit fermentierten, milchiger, säuerlichen Note
- Ideal für Brioche, Milchbrötchen, Panettone und Weißbrotpezialitäten
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



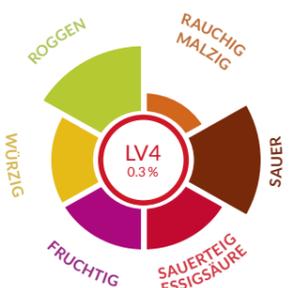
LV2 - Sauerteigstarter in Pulverform

- Besonders geeignet für Weizen- & Hefefeinteige
- Ausgeprägter Roggen- und Sauerteig-Charakter mit fruchtigem Aroma
- Ideal für rustikale Baguettes, Landbrote
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



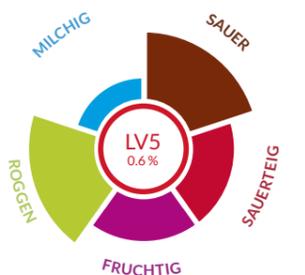
LV4 - Sauerteigstarter in Pulverform

- Besonders geeignet für Roggen- und Weizen-Mischbrote
- Milchig-saure Sauerteig Note
- Ideal für Roggen- & Mischbrote und aromatisches Ciabatta & Baguette
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



LV5 - Sauerteigstarter in Pulverform

- Besonders geeignet für stark roggenhaltige Gebäcke
- Mit kräftigen fruchtigen und essig-säuerlichen Aromenoten
- Ideal für roggenhaltige sowie Vollkorngebäcke
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



Frische, aktive, flüssige Sauerteige

Mit unseren aktiven flüssigen **Sauerteige** können die Bäcker auf die Phase der eigenen Sauerteigzubereitung verzichten. Der sofort einsatzbereite, aktive und frische **Sauerteig** ist vielseitig nutzbar und wird durch die natürliche Fermentation von Getreidemehl gewonnen. Zudem verstärken und fördern diese die ausgeprägte Aromabildung des typischen Saueteigbrottes.

Ihre Vorteile

- Sofort gebrauchsfertig & einfach dosierbar (Kastalia Dispenser)
- Variable Dosierung für vielseitige Anwendungsbereiche
- Gleichbleibende Qualität
- Lange Haltbarkeit
- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- Externe Kontamination durch unerwünschte Mikroorganismen werden verhindert
- Individuelle Neu-Entwicklung von besonderen Geschmacksrichtungen
- Aromatische Fülle von Brot & Gebäcken durch unsere Spezial Sauerteige

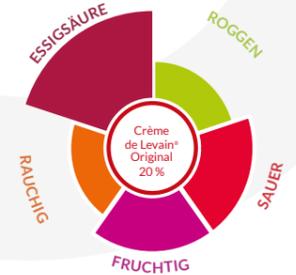
Vorteile für den Endverbraucher

- Hochwertige Qualitätsprodukte für eine gesundheitsbewusste Ernährung mit natürlichen Zutaten
- Assoziation von Tradition, Gesundheit und Geschmack von Sauerteigprodukten beim Kunden
- Langanhaltende Frische der Gebäcke
- Einzigartiges Geschmacksprofil
- Trend nach hochwertigeren Ernährungsansprüchen



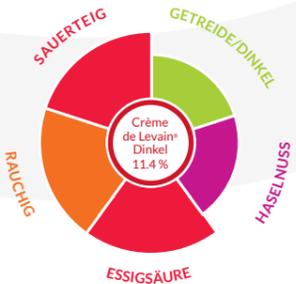
Crème de Levain - Aktiver lebender flüssiger BIO Sauerteig auf Roggenbasis

- Natürlicher ausgewogener Geschmack mit einem charakteristischem Säuregehalt
- Ausgeprägter Getreidegeschmack
- Säuregrad ca. 27 ml NaOH/10 g
- Ideal für Baguette, Misch- & Spezialbrote, Brioche und Brötchen
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



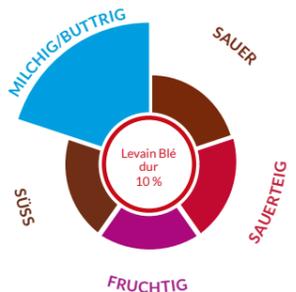
Crème de Levain Dinkel - Aktiver lebender flüssiger BIO Sauerteig auf Dinkelbasis

- Natürlicher Geschmack mit milden süßen Aromanoten
- Säuregrad ca. 13 ml NaOH/10g
- Besonders geeignet zur Veredelung aller Dinkelgebäcke
- Dinkel entspricht dem Trend nach Urgetreide und gesunder Ernährung
- Ideal für Brot, Bröchen und alle Gebäckarten
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



Levain Blé dur - Aktiver lebender flüssiger Hartweizensauerteig

- Milchig, buttrige und fruchtige Aromanoten
- Schmelziges, cremiges Mundgefühl
- Säuregrad ca. 20 ml NaOH/10 g
- Ideal für süße Hefefeinteige, mediterrane Gebäcke und Toastbrote
- Clean label und Vegan



Inaktive Sauerteige

Inaktive Sauerteige bestehen aus fermentiertem Mehl (Weizen, Roggen, Dinkel...), erfordern keine Vorbereitung und können direkt in die Knetmaschine gegeben werden. Sie können in allen Bereichen der Brotherstellung genutzt werden und verleihen dem Endprodukt den typischen und spezifischen aromatischen Charakter von fermentiertem Getreide.

Ihre Vorteile

- Geeignet für alle Arten und Prozesse der Brotherstellung
- Getrocknete Natur Sauerteige ohne Zusatzstoffe
- Natürliches Sauerteig Aroma
- Lange Haltbarkeit (MHD: 12 Monate)
- Einfache und schnelle Veredelung der Backwaren
- Einfache gebrauchsfertige Handhabung
- Zeitersparnis
- Kombination mit hauseigenem Sauerteig möglich
- Erweiterung des Sortiments mit außergewöhnlichen Sauerteigen

Vorteile für den Endverbraucher

- Einzigartigen, abgerundeten Brotgeschmack
- Geschmackvolle, aromatische, individuelle Backwaren
- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe



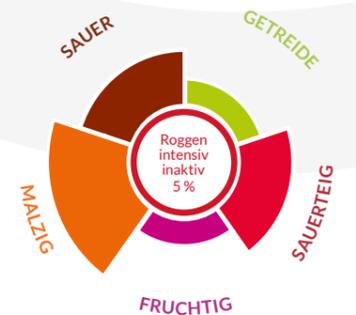
BD 100

- Getrockneter Hartweizensauerteig
- Säuerlich-fruchtige Aromennoten
- Säuregrad: 90 – 110 ml NaOH/10 g
- Ideal für süße Hefefeinteige, mediterrane Gebäcke und Toastbrote
- Clean label und Vegan



Roggensauer 100 inaktiv

- Getrockneter Sauerteig
- Säuregrad: 90 – 110 ml NaOH/10 g
- Ideal für Roggen-, Weizen- & Spezialbrote
- Clean label und Vegan



Roggensauer inaktiv S400

- Getrocknetes Roggensauerteigkonzentrat
- Mit natürlichen Sauerteigbakterien fermentiert
- Fruchtig-säuerliche Aromennoten
- Säuregrad: 180 – 210 ml NaOH/10 g
- Ideal für kräftige Roggen-, Weizen- & Spezialbrote
- Clean label und Vegan



All-in-one Sauerteig mit Hefe

Tradizy® ist ein All-in-one Produkt, bestehend aus Hartweizensauerteig, Hefe & Sauerteigbakterien. Mit unserem All-in-one Produkt werden die Produktions-Arbeitsschritte erleichtert, da keinerlei Vorbereitung notwendig ist. Auch ohne langjährige Erfahrung sind Bäcker in der Lage einfach und schnell gleichbleibende hochwertige Qualitätsprodukte herzustellen. Es kann in allen Bereichen der Brotherstellung eingesetzt werden und verleiht dem Endprodukt ein ausgeprägtes typisches Sauerteigaroma.

Ihre Vorteile

- All-in-one Produkt (Hartweizensauerteig, Hefe & Sauerteigbakterien)
- Ready-to-use
- Geeignet für alle Arten und Prozesse der Brotherstellung
- Niedrige Dosierung zwischen 2 % - 4 %
- Lange Haltbarkeit (MHD: 12 Monate)
- Einfache gebrauchsfertige Anwendung
- Vielseitig einsetzbar
- Besondere Frischhaltung
- Vermeidung von Fehlerquellen
- Sauerteig Auslobung
- Typische Krusten- und Krumenstruktur bei mediterranen Gebäcken

Vorteile für den Endverbraucher

- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- Rustikaler Hartweizen Geschmack & Knusprigkeit von Sauerteigbrot
- Einzigartigen abgerundeten Brotgeschmack
- Geschmackvolle, aromatische, individuelle Backwaren
- Typische Krusten- und Krumenstruktur bei mediterranen Gebäcken



Tradizy®

- All-in-one Produkt (Hartweizensauerteig, Hefe & Sauerteigbakterien)
- Vollaromatischer, abgerundeter Brotgeschmack variabel einsetzbar von mild – aromatisch
- Ideal für Baguette, Ciabatta, Landbrot, Roggenbrot, Sandwichbrot, Milchbrot, Pizza
- Clean label, Vegan, Koscher und Halal-Zertifizierung

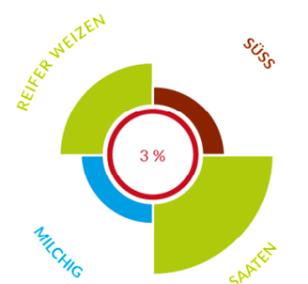
Baguette

Für die Herstellung eines typischen Baguettes ist eine Dosierung von **4 %** für ein typisches Geschmacksaroma notwendig.



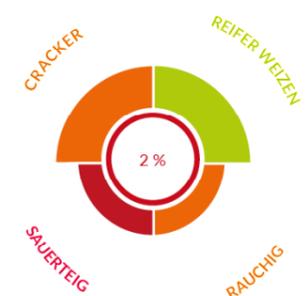
Mehrkornbrot

Für die Herstellung eines typischen Mehrkornbrots ist eine Dosierung von **3 %** für ein typisches Geschmacksaroma notwendig.



Pizza

Für die Herstellung einer typischen Pizza ist eine Dosierung von **2 %** für ein typisches Geschmacksaroma notwendig.



Zubereitung auf Sauerteigbasis

Zavarka ist ein gekochter Sauerteig in pastöser Form in 6 vielfältigen Produktvarianten in Verbindung mit Malzen, Gewürzen, Vollkornmehlen, unterschiedlicher Getreidemahlerzeugnissen sowie Körner und Saaten.

Diese Zubereitungen ermöglichen die Erweiterung und die Anpassung der Aromanoten in Backwaren. Sie erfordern keine Vorbereitung und können direkt in den Mischprozess eingearbeitet werden. Sie verleihen dem Endprodukt ein ausgeprägtes Aroma mit einheitlicher Farbe und einzigartigem Geschmack.

Ihre Vorteile

- Bei Langzeitführung und Gärunterbrechung keine Nachsäuerung
- Vorratshaltung zum Ladenbacken, dank gleichbleibendem Geschmack über den ganzen Tag
- Ready-to-use
- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- Platz und Energiekosteneinsparungen
- Höhere Teigausbeute
- Gute Maschinengängigkeit
- Schöne plastische und wollige Teige
- Verlängerung der Verzehrsfrische ihrer Gebäcke

Vorteile für den Endverbraucher

- Gleichmäßige Qualität
- Saftige Krume mit verlängerter Verzehrsfrische
- Verlängerung der Verzehrsfrische der Backwaren durch verlangsamte Retrogradation
- Einzigartigen abgerundeten Brotgeschmack
- Geschmackvolle, aromatische Backwaren
- Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe



Zavarka Classic

- Fruchtiges Roggen-Sauerteig Malz Aroma
- Clean label und Vegan



Zavarka Dinkel Urkorn

- Nussiges mildes Sauerteig Aroma
- Sichtbarer Waldstaudenroggen
- Kombination trendiger Getreidearten
- Clean label und Vegan



Zavarka Hafer

- Deutliche Hafernote im Endprodukt
- Mildes Sauerteig Aroma
- Goldgelbe Krumenoptik
- Wertvolles Getreide, ein richtiger Sattmacher
- Clean label und Vegan



Zavarka Multigrain

- Sichtbare Saaten im Anschnitt
- Ausgewogenes süß-malziges Sauerteig Aroma
- Keine unverquollenen Saaten
- Saaten bewahren zarten Biss und vollen Geschmack
- Clean label und Vegan



Zavarka Dark Malt

- Dunkle kräftige Krumenfarbe
- Karamelliger Malzgeschmack
- Spezielle Gewürze sorgen für feine Gewürz-Note
- Clean label und Vegan



Zavarka Gekeimter Roggen

- Roggenkörner im Endprodukt sensorisch wahrnehmbar
- Mildes gemälztes Roggen- und Sauerteigaroma
- Leicht nussiger Geschmack
- Clean label und Vegan

Unser Service

Gerne unterstützen unsere Experten bei Ihren Sauerteig-Entwicklungsprojekten oder bei der Fehlerbehebung mit ihrem Know-how und einer Fachberatung.

Als Experte der Fermentation arbeiten unsere wissenschaftlichen und technologischen Experten für Sauerteig (Mikrobiologie, Genetik, Analytik und Backwissenschaft) und unsere Bäckermeister eng zusammen.



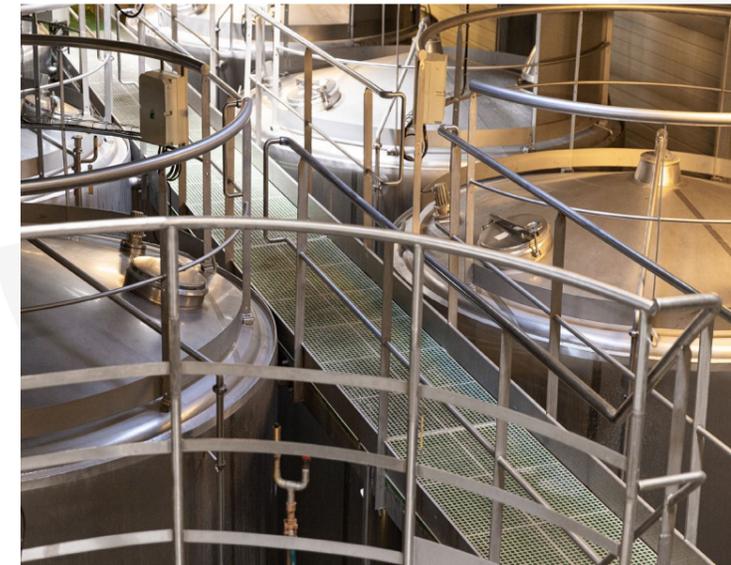
Aus unserer Sammlung von Mikroorganismen wählen sie die besten Stämme aus, die die von Ihnen erwarteten Funktionalitäten bieten.

Wir machen uns Ihre Vorgaben zu eigen, um Ihnen die am besten geeignete Antwort vorzuschlagen.



Ebenso unterstützen wir Sie auch gezielt bei der Umsetzung unserer **Livendo®-Lösungen**:

- in Ihrem Prozess und Ihren Produktionslinien
- Rezeptentwicklung für maßgeschneiderte einzigartige Backwaren
- Entwicklung Ihrer eigenen Produktlinie in Bezug auf Geschmack, Volumen, Textur, Nährwert etc.
- Fehlerbehebung rund um das Thema Sauerteig und Backwaren



BAKING CENTER
LESAFFRE

Unsere Baking Centers™ zielen darauf ab, langfristige, auf Vertrauen basierende Beziehungen zu unseren Kunden aufzubauen:

- 50 Jahre Erfahrung im Brotbacken
- Erste technische Anlage im Jahr 1974 in Betrieb genommen
- Heute 50 Baking Center™-Einrichtungen auf der ganzen Welt
- 6 sensorische AnalySELabore weltweit



LIVENDO®



Lesaffre Deutschland GmbH
Ohmstr. 1 - 77694 Kehl
+49 (0) 7851 8861 0
marketing.lesaffre-de@lesaffre.com
www.lesaffre.de



Mit Baking with Lesaffre stellen wir
Ihr Backhandwerk in den Mittelpunkt,
damit Sie zuversichtlich in die
Zukunft blicken können.