

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 Roggenbrotes 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 Herstellungprozesses
- Erleichterung des Arbeitsalltages
- 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

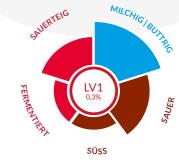
- Besonders geeignet für Roggen-, Weizen- & Dinkelsauerteige
- Vollaromatischer abgerundeter Geschmack
- Zeitersparnis von 16 Std. Führung ohne Anfrischstufe
- Für alle Sauerteigführungen & Anlagen geeignet
- Einfache, praktische Dosierung aus dem Kanister
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)





#### LV1 - Sauerteigstarter in Pulverform

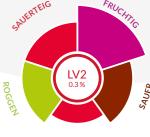
- Besonders geeignet für Hefefein- & Weizenteige
- Harmonisches Säureprofil mit einem dominantem Anteil an Milchsäure
- Ideal für Brioche, Milchbrötchen, Panettone und Weißbrotspezialitäten
- Clean label, Vegan





#### LV2 - Sauerteigstarter in Pulverform

- Besonders geeignet für Weizen- & Hefefeinteige
- Harmonisches Säureprofil mit markantem Essigsäure-Anteil und fruchtiger Note
- Ideal für rustikale Baguettes, Landbrote
- Clean label, Vegan, BIO Zertifizierung (DE-ÖKO-003)



ESSIGSÄURE



#### **LV4** - Sauerteigstarter in Pulverform

- Besonders geeignet für Roggen- und Weizen-Mischbrote
- Intensiv essigsäurelastiges Profil mit kräftiger Säure und leicht fruchtiger 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
- Ausgeprägter Roggen-Charakter mit kräftiger Säure
- Ideal für roggenhaltige sowie Vollkorngebäcke
- Clean label, Vegan



FRUCHTIG

5



## 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 Saueteigbrotes.

#### 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)



FRUCHTIG



## **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



FRUCHTIG



### **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
- Hartweizen Aroma mit malziger Note und mittlerer Säureintensität
- Säuregrad: 90 110 ml NaOH/10 g
- Ideal für süße Hefefeinteige, mediterrane Gebäcke und Toastbrote
- Clean label und Vegan





#### Roggensauer 100

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



FRUCHTIG



#### Roggensauer \$400

- Getrocknetes Roggensauerteigkonzentrat
- Fruchtig, malzige Note mit starker Säureintensität
- Mit natürlichen Sauerteigbakterien fermentiert
- Säuregrad: 180 210 ml NaOH/10 g
- Ideal für kräftige Roggen-, Weizen- & Spezialbrote
- Clean label und Vegan





#### Flüssigsauer 200

- Flüssiges Teigsäuerungsmittel auf Basis von natürlichem Roggensauerteig
- Auch zur Aromatisierung von Weißbroten bei geringerer Dosierung geeignet
- Für kombinierte Führung geeignet
- Säuregrad: 200 ml NaOH/10 g
- 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 (3 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



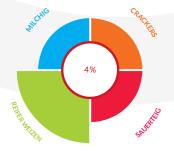
#### **Tradizy®**

- 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**

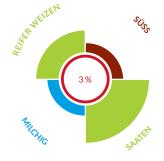
Für die Herstellung eines typischen Baguettes ist eine Dosierung von 4 % für ein typisches Geschmacksaroma notwendig.





#### Mehrkornbrot

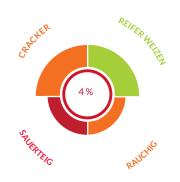
Für die Herstellung eines typischen Mehrkornbrots ist eine Dosierung von **3** % für ein typisches Geschmacksaroma notwendig.





Pizza

Für die Herstellung einer typischen Pizza ist eine Dosierung von 4 % 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 Maschinengängikeit
- Schöne plastische und wollige Teige
- Verlängerung der Verzehrsfrische ihrer Gebäcke

#### Vorteile für den Endverbraucher

- Gleichmäßige Qualität
- Saftige Krume mit verlängerter Verzehrsfrische
- Verlängerung der Verzehrfrische 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







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<sup>™</sup>-Einrichtungen auf der ganzen Welt
- 6 sensorische Analyselabore weltweit



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

