

LIVENDO®

Desde los principiantes hasta los más expertos, el sabor de la masa madre te ayudará a dar un toque personal a tus recetas

¡Y nadie sabrá tu ingrediente secreto!

MASA MADRE

Preparación a base de masa madre desactivada en polvo, para uso casero en pan, pizza y productos horneados

2 Sólo ingredientes

No contiene sellos ni leyendas



Lo mejor es su practicidad y facilidad de aplicación, incluso ayudará a facilitar el proceso de amasado.

5 grandes beneficios

PRÁCTICO

FÁCIL

TEXTURA

SABOR

AROMA

Sabor, textura y aroma excepcionales

El pan de masa madre es una tradición milenaria de aromas y sabores complejos

Frescura duradera
Brinda a tu pan mayor frescura y mejor conservación

Realce de sabores
Sabores como la mantequilla, los lácteos y el chocolate, se hacen más intensos

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Se sugiere un sobre para medio a 1 kg de harina

PRESENTACIÓN

Cajilla con 3 sobres de 18g

CONSERVACIÓN

Se aconseja almacenar en lugar fresco y seco

APLICACIONES

Para usar en panquelería, repostería y panificación



RECETARIO
DIGITAL

