



LEVOPANETTE

Ein Backmittel auf der Basis fermentierter Getreide für die Volumenvergrößerung. Levopanette kann für die direkte, sowie auch für sämtliche Kälteanwendungen (Gärverzögerung, Gärunterbrechung, PATT) eingesetzt werden. Es intensiviert den natürlichen Geschmack, begünstigt den Trieb und ergibt ein größeres Volumen. Levopanette wird dem Mehl direkt beigegeben.

NUTZUNG

15 - 30 g / kg Mehl



LAGERUNG

max 18 °C, < 65 % rel. Luftfeuchte



HALTBARKEIT

300 Tage



BESCHAFFENHEIT

feines Pulver



ALLERGENE

Gluten (Weizen, Roggen)