

Terre d'Arômes

Les levains Terre d'Arômes sont des levains torrifiés et issus de la déshydratation de nos levains liquides artisanaux.

Seigle, blé, germe, épeautre, sarrasin... Toute une déclinaison de levains aromatiques à votre service.



Blé Complet CRC®
N° 1181



Blé Dur CRC®
N° 1142



Blé Grand Arôme Corsé CRC®
N° 1114



Blé Grand Arôme CRC®
N° 1113



Blé Intégral CRC®
N° 1148



Camp Rémy CRC®
N° 1105



Duo Seigle Intense
N° 1212



Épeautre Bio
N° 1108



Germe
N° 1112



Germe Toasté
N° 1143



Sarrasin Bio
N° 1116



Seigle CRC®
N° 1117



Seigle Grand Arôme
N° 1122



Seigle Grand Arôme Corsé
N° 1123



Nos + produits

- Une large palette aromatique incomparable grâce à une torrification des levains unique en France
- Profil aromatique complexe et propre à chaque levain
- Une utilisation flexible avec des dosages et applications multiples (pain, pizza, viennoiseries, pâtisserie...)
- Apporte texture, saveur et couleur, même à faible dosage
- Un format poudre, facile à utiliser et à incorporer dans vos pâtes, sans changer vos process de fabrication



Dosage recommandé
0,8 % à 8 % du poids de la farine



Conservation
12 mois



Stockage
Endroit frais et sec (<25°C)



Conditionnement
Sacs de 1 kg, 10 kg, 20 kg et 25 kg

