



LEVAROM®

*¡Mucho más que una masa madre! **

Dé un mayor sentido a sus productos
gracias a las masas madres sostenibles
100 % francesas de la gama LEVAROM



La gama LEVAROM se concibe, se crea y se produce en nuestra fábrica situada en plena región francesa de Borgoña. Todas las referencias propuestas se obtienen a partir de cereales franceses procedentes de cultivos razonados.

3 TIPOS DE ESPECIALIZACIONES - 4 ORÍGENES CEREALISTAS

➤ *Las esenciales* ➤ *Las icónicas* ➤ *Las creaciones*

* El uso de este producto no da derecho a la denominación « Pan de masa madre » en Francia

> Las esenciales

Masas madres desvitalizadas referentes en el mercado

Con « Las esenciales », EUROGERM le aporta una solución más virtuosa con 3 referencias creadas y producidas a partir de cereales franceses procedentes de cultivos razonados y no OGM. Ideales para dar una dimensión más sostenible a sus recetas.



**LEVAROM
BLE 090-1**
(TRIGO)
42822

Una masa madre desvitalizada y con un perfil sensorial más bien afrutado y malteado, con tendencia acética con un alto porcentaje de incorporación. Aportará un color ámbar y gris a sus productos.

▼ Intensidad



**LEVAROM
SEIGLE 090-1**
(CENTENO)
42823

Una masa madre desvitalizada con un sabor afrutado fermentado con un toque de acidez que aporta una firma sensorial a su producto. Aportará un color crema a sus productos con variaciones de gris, ámbar o incluso marrón.

▼ Intensidad



**LEVAROM BLE
DUR 130-1**
(TRIGO DURO)
42824

Una masa madre desvitalizada bastante suave con notas acéticas y afrutadas, que aporta un toque de carácter a su producto. Esta masa madre coloreará sus productos del crema al ámbar pasando por el gris.

▼ Intensidad



> Las creaciones

Masas madres desvitalizadas únicas, codesarrolladas por expertos para expertos.



Con « Las creaciones », le ofrecemos la oportunidad de desarrollar una masa madre desvitalizada excepcional, utilizando nuestras cepas de microorganismos EUROGERM como base. Esto le permitirá disfrutar de características sensoriales únicas.

> Las icónicas

Masas madres desvitalizadas desarrolladas en exclusiva por sus características gustativas.

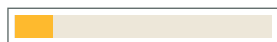
Con « Las icónicas », EUROGERM le propone 2 referencias de sabor distintivo que aportarán carácter a sus recetas de pan, panes especiales y panecillos.



**LEVAROM BLE
DUR 080-1**
(TRIGO DURO)
43203

Una masa madre desvitalizada con una orientación sensorial afrutada cítrica y acética más o menos pronunciada según el porcentaje de incorporación. Aportará a sus productos tonos de color que van desde el crema hasta el ámbar claro.

✓ Intensidad



**LEVAROM GERME
DE BLE 130-1**
(GERMEN DE TRIGO)
42825

Una masa madre desvitalizada con una firma sensorial afrutada floral, con notas de miel y un sabor acidulado que evoluciona en intensidad según la dosificación. También aportará a sus productos un bonito color ámbar con tendencia al ocre.

✓ Intensidad



> Nuestras tres tipos de especializaciones :
« Las esenciales »
« Las icónicas » « Las creaciones »
se fabrican en nuestra fábrica habilitada CRC®.



Cereales garantizados 100% franceses
y cultivados según prácticas
respetuosas con la biodiversidad.

Su masa madre, nuestra pericia

1

Desea desarrollar una receta exclusiva de masas madres y disfrutar de una pericia especializada para crear su producto.

2

Nuestros expertos le ayudan a identificar sus necesidades y redactar con usted las especificaciones personalizadas.

3

Usted forma parte integrante del proceso de desarrollo y participa en todas las etapas de validación sensoriales.

4

EUROGERM prueba el producto en producción semiindustrial en su taller piloto.

5

Lanzamiento de la fase de producción en la fábrica francesa EUROGERM, en la región de Borgoña (en Francia).



Del sourcing de los cereales a la prueba piloto, pasando por el análisis sensorial, cada una de nuestras etapas de producción garantiza la excelencia y el rendimiento. Damos la mayor importancia a proteger y garantizar este proceso, desde la creación de nuestros consorcios de microorganismos hasta la regularidad de los abastecimientos.



¡Descubra la gama
LEVAROM en vídeo!

*¡Mucho más que una masa madre! **



* El uso de este producto no da derecho a la denominación « Pan de masa madre » en Francia