

LIVENDO

Desem is een natuurlijk ingrediënt, verkregen door de fermentatie van granen door bacteriën en gist die aanwezig zijn in granen en de omgeving. Desem groeit en ontwikkelt zich net als andere levende ingrediënten, en ontwikkelt daarbij unieke eigenschappen in smaak en textuur.



De natuurlijke fermentatie maakt het voor ons lichaam gemakkelijker om belangrijke voedingsstoffen uit granen op te nemen, zoals mineralen en vitamines, waardoor desembrood een zeer voedzame optie is. Het is ook gemakkelijk te verteren dankzij de afbraak van suikers, zetmelen en gluten.

Desembrood wordt steeds meer gewaardeerd door mensen, niet alleen vanwege de natuurlijke en voedzame eigenschappen, maar ook omdat het ontzettend lekker is!

Desembrood heeft een authentieke smaak en aroma, iets wat iedereen die het ooit gegeten heeft kan bevestigen. Het staat ook bekend om zijn knapperige honingraatkorst, stevige textuur en rijke geur.

De smaak van desembrood kan echter van nature variëren, omdat het niveau van zuurte, van mild tot intens, door veel factoren beïnvloed kan worden, waaronder: geografie, graansoorten en soorten bacteriën.

Ook het bakproces van desembrood kan een rol spelen in de uiteindelijke smaak. Wanneer bakkers hun starter voeden, kunnen ze de zuurtegraad beïnvloeden door meer bloem of meer water toe te voegen totdat ze de perfecte balans vinden.

# Sensorische Analyse

GELUID

GEUR

TEXTUUR

Voor professionals in de bakkerijsector is sensorische analyse niet alleen een essentieel onderdeel van productbeoordeling, maar ook een communicatietool die consumenten steeds vaker gebruiken. Ons team past deze methode toe om brood consistent en objectief te evalueren.

UITZICHT

SMAAK

**FRUITACHTIG**
- Abrikoos
- Zuur
- Amandel
- Banaan
- Hazelnoot
- Noten
- Kokosnoot
- Pruim
- Druif

**MOUTACHTIG**
- Cacao
- Koffie - Geroosterd
- Geroosterd
- Karamel
- Crackers
- Rook
- Geroosterd - Toast

**GRANEN**
- Volkoren tarwe
- Zemelen
- Tarwe
- Maïs
- Boekweit
- Rogge

**GEFERMENTEERD**
- Azijn
- Alcohol
- Gefermenteerd
- Melkzuur
- Zuurdesem
- Verse gist

**SMAKEN**
- Zuur
- Bitter
- Pikant
- Zout
- Zoet
- Umami

**KRUIDEN**
- Kaneel
- Koriander
- Komijn
- Gember
- Honing
- Peper
- Vanille

**ZUIVEL**
- Boterachtig
- Slagroom
- Kaas
- Zuivel
- Vetten
- Yoghurt



LIVENDO

Let's guide you through

*our sourdough solutions*

so you can master the magic of nature

LIVENDO

**Heb je ervaring met desem?**

- **Ja** → Prima, maar wist je dat er nog veel meer mogelijkheden bestaan?
- **Nee** → Geen probleem, dan helpen we je graag op weg!

**Wil je een eigen desem maken?**

- **Ja**
  - **Ik wil een DESEM STARTER gebruiken**
    - LV1
    - LV2
    - LV4 Gluten Free
    - LV4
  - **Ik wil STAP-VOOR-STAP eenvoudig mijn eigen desem te maken**
    - My Sourdough
- **Nee**



## Ik kies voor een inactieve desem omdat ik METEEN SMAAK wil. Ideaal wanneer ik WEINIG TIJD hebt.

### Ik kies op basis van smaakintensiteit

**INTENS**

- Tarwe — F200
- Rogge — S400
- Rogge — AS75L*

**MEDIUM**

- Durumtarwe — BD100
- Tarwe — F100
- Tarwe — Levalys
- Spelt — E120

**MILD**

- Tarwe — F60

### Ik kies op basis van graan

*zuurteregelaar

## Ik kies voor een actieve desem omdat ik MEER SMAAK WIL ONTWIKKELEN en TIJD GEEN PROBLEEM is.

### Ik kies op basis van smaakintensiteit

**INTENS**

- Boekweit — Levain de Blé Noir
- Rogge — Crème de Levain

**MEDIUM**

- Durumtarwe — Levain Blé Dur

### Ik kies op basis van graan

## Op maat gemaakte producten

Binnen onze wereldwijde desemcollectie van de Lesaffre-groep is het assortiment nóg uitgebreider. Ben je op zoek naar een specifieke, unieke smaak? Dan begeleiden we je graag persoonlijk om precies die desem te vinden die aan jouw wensen voldoet.