

31224

LEVANTO DE SMAAK VAN TIJD



PANIFLOWER
Supporting Premium Bakers

HOE LEVANTO KAN HELPEN OM NACHTWERK TE VERMINDEREN EN MEERWAARDE TE CREËREN

Het bakkersberoep is de voorbije jaren sterk veranderd.
Nachtwerk hoort er nog steeds bij maar ...

- Het is niet altijd evident om hiervoor mensen te vinden
- Nachtwerk is een **niet te onderschatten kost**
- Veel klanten springen niet voor, maar ná het werk even binnen bij de bakker en ook **zij verwachten kraakvers brood**

Gelukkig zijn er steeds meer oplossingen om een deel van de bakkerstaken te **verschuiven naar dagwerk**.

1 van deze oplossingen brengt ons terug naar de oorsprong van brood, namelijk de **herwaardering van desem**.

Misschien heb je hiermee al ervaring maar wil je deze techniek graag nog wat verfijnen. Of heb je wel interesse maar onvoldoende kennis of niet het nodige materiaal?

Om onze klanten hierin te ondersteunen hebben we **LEVANTO** gecreëerd

“

BERT VAN ROMPAY,
bakkerij Het Broodhuys, Beersel

Reeds 10 jaar geleden
startte ik een soort
pré-Levanto op, het gaf
mijn assortiment extra glans.
Nu is het een must
geworden!

”



‘LEVANTO, DE SMAAK VAN TIJD’

is een concept rond desembrood.

Desembrood is brood met een unieke, **volle en natuurlijke smaak**, maar evenzeer zijn de **heerlijke krokante korst** en de **stevige beet** van de **kruim** heel belangrijk.

LEVANTO creëert dus smaak via natuurlijke fermentatie.

Dit vergt kennis en tijd. Paniflower biedt jou deze **kennis** alsook de **noodzakelijke middelen** aan. Bovendien helpen wij u graag om heel **efficiënte, haalbare productieschema's** uit te werken.

Van zodra je gestart bent **met LEVANTO is tijd** niet langer je vijand, maar net **je beste vriend!**

LEVANTO is bovendien een concept dat **voldoet aan de verwachtingen van de consument** door uw brood nog gezonder, **lekkerder en unieker** te maken dankzij **aangepaste fermentatietechnieken**.

Desem is de perfecte oplossing. De unieke smaak en de karakteristieke kenmerken van desembrood passen vlekkeloos bij het **natuurlijke en ambachtelijke imago dat brood kenmerkt**.

Het is misschien al opgevallen dat Levanto drie verschillende fermentatiemodellen omvat:

LEVANTO 3, LEVANTO 12 EN LEVANTO 24.

We lichten deze graag verder toe.

S K

FERMENTATIEMODEL

Min 3u rust- en rijstijd

Bakkersgist, desem

0 à 2 % extra water

EIGENSCHAPPEN VAN HET SMAAKBROOD

Instap, toegankelijk

Net iets anders (meerwaarde)

Elegant, mild



ELEGANT EN MILD

Door toevoeging van desem en 3 uur extra rust- en rijptijd

LEVANTO 3 is ideaal om stapsgewijs desem in jouw bakkerij te integreren. Door minimaal 3u extra fermentatietijd in te bouwen krijgt het brood een elegante, milde meersmaak. We doen dit door vrij klassieke broodrecepten op basis van gist met desem aan te reiken. Meestal wordt hiervoor vloeibare desem gebruikt, maar dit kan evenzeer met vaste desem.



FERMENTATIEMODEL

Min 12u rust- en rijstijd

Bakkersgist, desem

2 à 5 % extra water

EIGENSCHAPPEN VAN HET SMAAKBROOD

Genieten

Anders

Verrassend, verschillend



VERRASSEND ANDERS

Door een mix van gist en desem en 12 uur extra rust- en rijptijd

LEVANTO 12 gaat een stap verder.

Door het gebruik van desem wordt de toevoeging van klassieke bakkersgist duidelijk beperkt. Er wordt minimaal 12u extra fermentatietijd toegepast.

Het brood wordt hierdoor verrassend en duidelijk verschillend qua smaakbeleving, korst- en kruimkarakteristiek.

FERMENTATIEMODEL

Min 24u rust- en rijstijd

Desem

5 à 15 % extra water

EIGENSCHAPPEN VAN HET SMAAKBROOD

Avontuur

Sterk anders

Robuust, sterk karakter



ROBUUST EN KRACHTIG

Op basis van desem en 24 uur extra rust- en rijptijd

LEVANTO 24 wordt aanzien als het eindstation van een succestraject. Desem komt hier volop tot zijn recht. Het gebruik van bakkersgist is nihil. De klassieke fermentatietijd wordt met liefst minimaal 24u uitgebreid.

Deze desembroden zijn robuust met een sterk karakter.

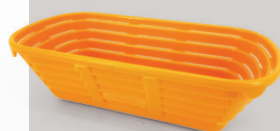
Meestal wordt vertrokken vanuit traditionele bloem- en meelsoorten die dankzij de eigen specifieke fermentaties onderscheidend worden.

OMKADERING VAN A TOT Z



DE PANIFLOWER BAKTECHNOLOGEN

Is werken met desem nieuw voor jou
maar wil je het graag eens proberen?
Of heb je wel al ervaring maar wil je graag
een stapje verder gaan?
De **Paniflower baktechnologen staan klaar**
om u hierbij **te ondersteunen**,
rekening houdende met uw mogelijkheden.



ALLES VOOR EEN VLOTTE DEEGVERWERKING

Werken met desem vereist uiteraard het nodige
materiaal. Daarom helpen we u graag op weg door
het ter beschikking stellen van **deegbakken**,
deegmandjes en deegdoeken voor een vlotte
verwerking van uw (gekoelde) degen.

“



ERIC & JENTHE VAN THILLO
bakkerij Van Thillo, Essen

**Desembrood is met recht
het stokpaardje van
onze bakkerij geworden!
Een échte groeipool.**



”



UW DESEMBRODEN IN DE KIJKER



Enthousiasmeer jouw klanten door hen mee te nemen in jouw Levanto desemverhaal in jouw winkel en online. Om hierin te ondersteunen voorzien wij allerlei **promotiemateriaal**.



ROLL-UP BANNERS

Naast Levanto-Broodzakken en foldertjes met bijhorende folderdisplay, kunt u ook wobblers, raamstickers, (mini) roll-up banners, vlaggen, enz. aanvragen.

En uiteraard ook **digitaal promotiemateriaal** zoals visuals en e-banners voor uw sociale mediakanalen of TV-schermen in de winkel.

RAAMSTICKERS



WOBBLER



VLAGGEN

(S)MAAK HET VERSCHIL MET PANIFLOWER

Paniflower bouwt graag mee aan de toekomst
van ambitieuze, artisanale bakkers.

Kiezen voor kwaliteit, authenticiteit en duurzaamheid
is de weg naar groei en succes.

Kies voor Paniflower om u te ondersteunen.

Wij staan garant voor een sterke omkadering
en de creatie van vernieuwende concepten.

