

Die verblüffende Welt der

Hefe



Wussten Sie, dass ...

... wir Hefezellen unter Leistungsdruck stehen? Kaum im Fermenter, schon ist das Augenmerk auf uns gerichtet. Strenge Sicherheits- und Hygienevorschriften sorgen dafür, dass wir uns unter optimalen Bedingungen vermehren. Geschultes Personal stellt während des gesamten Fermentationsprozesses sicher, dass wir zu einer Backhefe mit einwandfreien Qualitätsmerkmalen heranwachsen. Alles muss stimmen: Die Analyseergebnisse der Rohstoffe, die man uns «füttert», sowie die Temperatur und Dauer der einzelnen Verfahrensschritte im Fermenter. Ständig werden wir untersucht, damit unsere «inneren» Werte (Trocken substanz, Eiweissgehalt, Triebkraft, Festigkeit und Haltbarkeit) auch ja den hohen Ansprüchen des Qualitätsmanagements und des HACCP-Konzeptes (gewährleistet die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern) entsprechen. Die Prozedur ist erst überstanden, wenn wir bei der Herstellung eines Probeteiges die gewünschte Triebkraft erbringen. Wir geben Vollgas – darauf können Sie sich verlassen!

Heiri Hefezelle im Gespräch mit Felix Hepfer, Techn. Leitung Qualitätsmanagement, Hefe Schweiz AG



Hefe Schweiz AG
Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt
T + 41 (0)52 369 63 63
F + 41 (0)52 369 63 69
info@hefe.ch | www.hefe.ch