



Caisse à 20 kg



Carton à 10 kg



Carton à 5 kg



Cubes en paquet à 1 kg (24 x 42 g)

Levure

Levure de boulangerie composée de matières premières agricoles indigènes

- convient à tous les pains et produits de boulangerie
- utilisation universelle, pour une fermentation courte, directe, longue ou une fermentation dirigée, arrêt de fermentation ou congélation
- également pour des recettes individuelles et un savoir-faire artisanal

Levure

Domaine d'application

Levure de la variété *saccharomyces cerevisiae*, issue d'une fermentation naturelle, produite grâce à une technologie de pointe par l'utilisation de matières premières agricoles indigènes (sucre tiré du jus concentré de betterave et mélasse). Grâce à la formation d'acide carbonique, elle permet aux pâtes à pain et aux produits de boulangerie de toutes sortes de lever et leur donne leur saveur unique et délicieuse si appréciée.

Spécification

- voir document séparé (A03015 / A03016 / A03017)
- matière sèche 30 % à 32 %

Déclaration

- levure ou levure de boulangerie

Utilisation

Convient à tous les pains et produits de boulangerie, que ce soit pour la conduite directe de la pâte, la fermentation dirigée ou l'arrêt de la fermentation, la conduite longue ou courte de la pâte ou la congélation, selon les recettes individuelles et le savoir-faire artisanal

Conservation/ conditions de stockage

- stockée au frais, le levure se conserve au moins jusqu'à la date de péremption imprimée
- la levure est un produit frais, elle doit être conservée au frais et au sec au réfrigérateur ou dans la chambre froide à une température de 2 °C à 5 °C
- la levure fraîche peut être congelée, son pouvoir levant se réduit toutefois très légèrement et elle peut se liquéfier en dégelant
- congeler rapidement – dégeler lentement
- retirer le cellophane

Emballage

- caisse à 20 kg
- carton à 10 kg
- carton à 5 kg
- cubes en paquet à 1 kg (24 × 42 g)

Production et commercialisation

Levure Suisse SA | Hauptstrasse 11 | CH 9507 Stettfurt
Tel. +41 (0) 52 369 63 63 | Fax +41 (0) 52 369 63 69
info@hefe.ch | www.hefe.ch

No d'art. Levure Suisse

0051 Levure en cubes (24 × 42 g)
0005 Carton (5 kg)
0010 Carton (10 kg)
0030 Caisse (20 kg)

No d'art. Pistor

149 Levure en cubes (24 × 42 g)
145 Carton (5 kg)
140 Carton (10 kg)
141 Caisse (20 kg)