



Caisse à 15 kg



Carton à 3 kg

Levure plus

Levure avec plus de force pour pâtons congelés ou réfrigérés

- Conduite sûre de la pâte
- Pas de perte de qualité
- Sans additif
- Arôme plein, produits de boulangerie aérés

Levure plus

Domaine d'application

Produit fermenté naturellement, à base de levure, pour la préparation de la pâte avec réfrigération (congélation, froid contrôlé, PATT, fermentation interrompue, fermentation retardée). Levure de boulangerie fraîche et conventionnelle, enrichie avec des composants céréaliers.

Composition

Levure, farine de froment, malt d'orge, jus d'acérola, huile végétale et enzymes

Spécification

- Apparence extérieure: Pâteux, plus souple que la levure
- Goût: Arôme intense de la pâte

Avantages du produit

Habituellement, la levure de boulangerie perd une partie de sa force de développement lorsque les pâtons (fermentés ou non) sont congelés. Pour avoir tout de même du volume et du goût, on utilise un produit de panification.

Levure plus tolère le froid, c'est-à-dire que la force de développement reste dans les pâtons préfermentés en cas de congélation ou en cas de réfrigération. Et ceci avec un produit à base de levure entièrement naturel, sans émulsifiants ou autres substances additives.

- Meilleure absorption de l'eau, diminue la formation des cristaux d'eau
- Bon développement et tolérance dans le développement
- Déclaration simple
- Production plus simple, naturelle, sûre et économique

Utilisation

Pour toutes les méthodes de production habituelles avec la réfrigération et la congélation.

- Dosage par kg de farine:
 - froid contrôlé 2 % – 3 %
 - chambre de fermentation 3 %
 - congélation 4 % – 6 %
- Bien pétrir
- Pointage selon les recettes de l'entreprise

Conservation/Stockage

- Analogue à la levure, env. 5 semaines après la production
- En chambre froide $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Ne pas congeler!

Emballage

- 15 kg en caisse
- 3 kg en emballage en carton

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

0160 Caisse (15 kg)
0161 Carton (3 kg)

No d'art. Pistor

781 Caisse (15 kg)
782 Carton (3 kg)