



hefe bio



Levure bio

Le choix conscient

La levure bio est une composante importante de l'ensemble des produits de boulangerie qui doivent répondre aux directives sévères de Bio Suisse (Bourgeon) et d'autres labels bio. Notre levure bio certifiée depuis 2004 est produite grâce à une technologie des plus modernes dans un processus de fermentation naturelle à partir de mélasse de betterave bio.





Levure bio

Le choix conscient

	Produit, emballage	Levure Suisse	Pistor
	Carton, 12 x 42 g (500 g)	Art. n° 0063	
	Carton, 5 x 500 g (2,5 kg)	Art. n° 0071	Art. n° 202
	Carton, 20 x 500 g (10 kg)	Art. n° 0070	Art. n° 139
	Harasse, 40 x 500 g (20 kg)	Art. n° 0072	



BIO Certification bio

AVANTAGES

- Adaptée pour tous les pains bio et produits de boulangerie bio
- Utilisable de façon universelle: conduite de pâte directe, courte ou longue, retardement de la fermentation, interruption de la fermentation, congélation
- Convient également pour des recettes individuelles, conformément aux aptitudes artisanales

Domaine d'utilisation

Levure de boulangerie produite par un procédé de fermentation naturelle au moyen d'une technologie des plus modernes et en utilisant des matières premières biologiques pour toutes sortes de pains et de produits de boulangerie qui doivent répondre aux exigences de Bio Suisse (Bourgeon) et autres labels bio.

Spécification

- Documents correspondants pouvant être reçus sur demande
- Substance sèche 30 à 32 %

Déclaration

- Levure de boulangerie bio ou levure de boulangerie Bio Bourgeon
- Licence Bio Suisse: répond aux exigences de Bio Suisse (Bourgeon). Les documents adéquats sont envoyés sur demande ou peuvent être téléchargés de www.hefe.ch

Conservation/Stockage

- Se conserve au moins jusqu'à la date de consommation indiquée
- Se conserve au frais et au sec, 2°C à 5°C, en chambre froide ou au réfrigérateur
- La levure Bio Bourgeon ne peut pas être congelée, elle perd de la force de développement.