



Levure de boulangerie


L'ingrédient traditionnel

Notre levure de boulangerie est une tradition de longue date. Elle est cultivée à base de mélasse et de jus concentré de betterave, des matières premières régionales provenant de la toute proche fabrique de sucre de Frauenfeld.



Levure de boulangerie

L'ingrédient traditionnel

| | Produit, emballage | Levure Suisse | Pistor |
|---|-----------------------------|---------------|-------------|
|  | Carton, 12 x 42 g (500 g) | Art. n° 0062 | |
|  | Carton, 24 x 42 g (1 kg) | Art. n° 0051 | Art. n° 149 |
|  | Carton, 10 x 500 g (5 kg) | Art. n° 0005 | Art. n° 145 |
|  | Carton, 20 x 500 g (10 kg) | Art. n° 0010 | Art. n° 140 |
|  | Harasse, 40 x 500 g (20 kg) | Art. n° 0030 | Art. n° 141 |

AVANTAGES

- Adaptée pour tous les pains et produits de boulangerie
- 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 de la variété *saccharomyces cerevisiae*, de culture naturelle et fermentative au moyen d'une technologie très moderne, à partir de matières premières issues de l'agriculture régionale (mélasse et jus concentré de betterave). Formant de l'acide carbonique, la levure aère les pâtes à pain et les produits de boulangerie de toutes sortes et leur confère des substances aromatiques bienvenues.

Spécification

- Voir documents séparés (A03010/A0311/A03012)
- Substance sèche 30 à 32%

Déclaration

- Levure de boulangerie ou levure

Conservation/Stockage

- Se conserve au moins jusqu'à la date de consommation indiquée
- Produit frais à conserver au frais et au sec en chambre froide ou au réfrigérateur entre 2 °C et 5 °C
- Fraîche, la levure de boulangerie peut être placée au congélateur. Sa force de développement diminue faiblement et elle peut devenir liquide à la décongélation. Attention: congeler rapidement mais décongeler lentement, en ayant pris soin de retirer le film cellophane.