

FALA jaune

Idéal pour les produits surgelés à base de pâte sucrée. Économie pouvant atteindre 20% par rapport à la levure standard, en fonction de la teneur en sucre. Aucune perte de pouvoir levant après stockage en surgelé. Destiné à l'artisanat et à l'industrie.

- Dosage: 2.5 à 3% sur poids de farine.
- Mise en œuvre: ajouter la levure à la farine de préférence en début de pétrissage
- Stockage: au froid dans une ambiance ventilée entre 0 et 10°C (température optimale entre 2 et 4°C)
- Conditionnement: 15kg unité



- Recommandé pour les panifications contenant plus de 10% de sucre : viennoiseries, pains sucrés.
- Très friable, elle s'incorpore facilement et de façon homogène dans le pétrin.
- S'adapte à tous les diagrammes de panification longs et courts.
- Diminue l'effet de coloration de la croûte après cuisson dans les formules à hautes teneurs en sucre.
- Très performante en pâte crue surgelée.
- Améliore la conservation du produit fini (volume, temps de remise en œuvre et fermentation).

SEIT 1886 KLIPFEL HEFE . LEVURE . LIEVITO



La levure

Indispensable à la fermentation, la levure donne vie à la pâte. Elle développe le goût, révèle les arômes et donne un beau volume aux pains. D'origine naturelle, la levure L'hirondelle vous accompagne chaque jour pour vous garantir une stabilité, une régularité et une performance optimale.

Parce qu'on a toujours besoin de performance et de nouveautés.

Nous imaginons des levures spécifiques, adaptées à chaque application, dans lesquelles vous pourrez avoir confiance. Innover est notre nature.



Hirondelle bleue

Une levure fraîche adaptée aux variétés de pain courantes (faible teneur en sucre et en matères grasses).



Hirondelle 1895

La levure idéale pour les levées longues, particulièrement adaptée à la fabrication de pain à fermentation retardée.



Fala jaune

Idéal pour les produits surgelés à base de pâte sucrée. Économie pouvant atteindre 20% par rapport à la levure standard, en fonction de la teneur en sucre. Aucune perte de pouvoir levant après stockage en surgelé. Destiné à l'artisanat et à l'industrie.



BAKING CENTER™ | SUISSE

SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO

Klipfel Levure SA
Im Kunzental 6
CH-4310 Rheinfelden
Téléphone +41 61 836 88 88
info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch

UNE SOCIÉTÉ **LESAFFRE**