

L'hirondelle bleue

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

L'hirondelle est la marque de confiance de générations de boulangers à travers le monde

- 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: Carton d'un poids net de 10 kg. Emballage composé de 4 barres contenant chacune 5 blocs emballés individuellement de 500 g chacun. Chaque barre est enveloppée dans un film protecteur en cellulose.



- La marque de levure fraîche de référence, depuis 1895.
- Appréciée pour sa régularité, L'hirondelle préserve ses qualités comme au premier jour.
- Très friable, s'incorpore facilement et de façon homogène dans le pétrin.
- D'excellents résultats en cuisson pour tous les types de pains.
- Particulièrement efficace pour les produits à base de pâte non levée et surgelés.
- S'adapte à tous les diagrammes de panification longs et courts.

BAKING CENTER™ | SUISSE

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**