

l'hirondelle®



FALA Gold

Optimal für TK Produkte im Süsssteigbereich. Einsparmöglichkeit bis zu 20% gegenüber Standard-Hefe je nach Zuckeranteil. Kein Triebkraftverlust nach TK-Lagerung. Für das Handwerk und die Industrie.

- Dosierung: 2.5 bis 3% auf das Gewicht des Mehls.
- Einsatz: Geben Sie die Hefe am besten zu Beginn des Knetvorgangs zum Mehl.
- Lagerung: Kühl in einer belüfteten Umgebung zwischen 0 und 10°C (optimale Temperatur zwischen 2 und 4°C).
- Verpackung: 15kg Einheit

- ✓ Geeignet für die Herstellung von Backwaren mit einem Zuckeranteil von mehr als 10%: Gebäck und süßes Brot.
- ✓ Sehr krümelig und daher leicht unterzumischen und im Mixer zu vermengen.
- ✓ Geeignet für alle kurzen und langen Brotbackanleitungen.
- ✓ Reduziert die Bräunung der Kruste nach dem Backen mit zuckerreichen Rezepturen.
- ✓ Besonders wirksam bei rohen, tiefgekühlten Teigprodukten.
- ✓ Bessere Lagerung des Endprodukts (Volumen, Nachbearbeitungszeit und Gärung).



BAKING CENTER™ | SCHWEIZ

SEIT 1886
KLiPFel
HEFE · LEVURE · LIEVITO



Die Hefe

Hefe ist für den Gärungsprozess unverzichtbar und haucht dem Teig Leben ein. Sie verbessert den Geschmack, entfaltet Aromen und verleiht dem Brot ein schönes Volumen. Verwenden Sie die Hefe „L'hirondelle“ natürlichen Ursprungs bei Ihrer täglichen Arbeit, um optimale Leistung, Stabilität und gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Denn jeder braucht Leistung und Innovation

Wir entwickeln technische Produkte, auf die Sie sich verlassen können und die für alle Anwendungsbereiche geeignet sind. Innovation steht bei uns im Mittelpunkt.



Hirondelle blau

Eine Frischhefe, die sich für gängige Brotsorten eignet (tiefer Zucker- und Fettgehalt).



Hirondelle 1895

Die ideale Hefe für lange Teigführung und besonders geeignet für die Herstellung von Brot mit Gärverzögerung.



Fala gold

Optimal für TK Produkte im Süsssteigbereich. Einsparmöglichkeit bis zu 20% gegenüber Standard-Hefe je nach Zuckeranteil. Kein Triebkraftverlust nach TK-Lagerung. Für das Handwerk und die Industrie.



Klipfel Hefe AG

Im Kunzentel 6
CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88
info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch