

Hirondelle 1895

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

- Dosierung : 1 bis 1.5% 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: Karton mit 10kg Nettogewicht. Packung bestehend aus 4 Stangen mit je 5 einzeln verpackten Blöcken à 500g. Jede Stange ist mit einer schützenden Zellulosefolie umhüllt.



- ✔ Optimal für lange Teigführung, Gärverzögerung, aber auch für direkte Prozesse und tiefgekühlte Teige.
- ✔ Reguliert die Fermentationsgeschwindigkeit in der Stockgare.
- ✔ Entwickelt seine volle Kraft im Backprozess.
- ✔ Verhindert eine übermässige Krustenfärbung.
- ✔ Verbessert die Knusprigkeit bei dünner Kruste.
- ✔ Die Verarbeitungszoleranz ist optimal.
- ✔ Das Risiko der Teigübergärung wird reduziert.
- ✔ Bringt eine erhöhte Performance in süssen Teigen.

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 Süssteigbereich. Einsparmöglichkeit bis zu 20% gegenüber Standard-Hefe je nach Zuckeranteil. Kein Triebkraftverlust nach TK-Lagerung. Für das Handwerk und die Industrie.



BAKING CENTER™ | SCHWEIZ

SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO

Klipfel Hefe AG
Im Kunzental 6
CH-4310 Rheinfelden
Telefon +41 61 836 88 88
info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON **LESAFFRE**