

Hirondelle blau

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

Hirondelle ist die bewährte Marke, auf die sich seit Generationen Bäcker auf der ganzen Welt verlassen.

- 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: 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.



- Die legendäre Frischhefe-Marke, die es schon seit 1895 gibt.
- Hirondelle wird für seine gleichbleibende Qualität geschätzt und überzeugt durch eine Frische, die der des ersten Tages der Herstellung in nichts nachsteht.
- Sehr krümelig und daher leicht unterzumischen und im Mixer zu vermengen.
- Sorgt für hervorragende Backergebnisse bei allen Brotsorten.
- Besonders wirksam bei ungegärten, tiefgekühlten Teigprodukten.
- Geeignet für alle kurzen und langen Teigführungen.

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**