

L'hirondelle 1895

La levure idéale pour la fabrication du pain de tradition française sur tous types de schémas : direct, pousse contrôlée, pousse lente et en bac. Le bon goût de la tradition. L'essayer, c'est l'adopter !

- **Dose d'utilisation :** 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 de 10 kg net à l'emballage composé de 4 barres de 5 blocs de 500 g emballés individuellement. Chaque barre est enveloppée d'une pellicule cellulosique de protection.



- ✔ Facilite le travail de la baguette de **tradition française** en schéma direct, pousse contrôlée, pousse lente et en bac.
- ✔ Régule la **vitesse de fermentation** à la pousse en bac.
- ✔ Donne toute **sa force** à la mise au four.
- ✔ **Évite la prise de couleur** excessive.
- ✔ **Améliore** la croustillance et la finesse de la croûte.
- ✔ La tolérance est optimale.
- ✔ La force de la pâte est contenue.
- ✔ Apporte une réelle performance en pâtes sucrées.

UNE MARQUE LESAFFRE



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 produits techniques, fiables et stables dans lesquels vous pourrez avoir confiance. Innover est notre nature.



L'hirondelle

La levure emblématique de Lesaffre, permettant une fermentation stable et régulière pour élaborer les meilleurs pains.



L'hirondelle 1895

La levure spéciale pour la fabrication du pain de tradition française recommandée pour la pousse au bac.



L'hirondelle Biorganic

La levure certifiée bio pour produire avec sérénité des pains d'exception, dans le respect de la réglementation européenne.



L'hirondelle Pâtes sucrées

La levure osmotolérante idéale pour réaliser tous types de viennoiseries et pains briochés.

l'hirondelle®

Depuis 1895, L'hirondelle est la marque de levure fraîche emblématique de Lesaffre.

Libre, performante et attentionnée, L'hirondelle permet aux boulangers de donner le meilleur d'eux-mêmes et de réussir ce qu'ils entreprennent.

Là où tout commence



"C'est en regardant mon père chaque jour que j'ai voulu devenir boulanger"

Romain Malot West
Roost-Warendin – FRANCE.

Découvrez l'histoire de nos boulangers sur **lhirondelle-lesaffre.com**

UNE MARQUE LESAFFRE