

L'hirondelle Bio

La solution pratique, sûre et efficace pour produire des pains bio, de grande qualité, dans le respect de la réglementation européenne.

La levure pressée Bio, signée Lesaffre, tout simplement !

- **Dose d'utilisation :** 1 à 4 % 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 (4 bandes de 2,5 kg protégés d'une pellicule cellulosique, constitués de 5 blocs de 500g emballés individuellement avec du kraft blanc). Idéal pour des utilisations régulières.

✓ **Biorganíc.** La signature Bio de Lesaffre.
Une garantie qualité.

✓ **Produite** à partir de matières premières agricoles certifiées bio.

✓ **Un pouvoir fermentaire élevé et une friabilité exceptionnelle,** pour garantir des panifications parfaitement maîtrisées.

✓ **Régulière** et appréciée des boulangers quelle que soit l'application : pâtes sucrées, acides, normales.

✓ **Répond à tous les procédés de fabrication :** schéma direct, diagrammes longs, méthodes de pousse lente et pousse contrôlée.

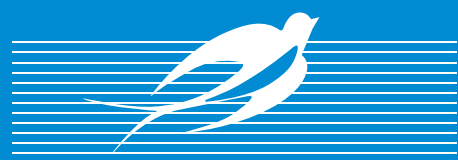




La levure

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.

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

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.



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.



“C’est en regardant mon père chaque jour que j’ai voulu devenir boulanger”

Romain Malot West
Roost-Warendin – FRANCE.