



LES AFFRE FRANCE Levures & Ingrédients
103 rue Jean-Jaurès
94704 MAISONS ALFORT CEDEX
Tél. +33 (0)1 49 77 19 01
Fax +33 (0)1 48 93 77 89
info@lesaffrefrance.fr
www.lesaffre.com

FRANCE

LEVURE PRESSEE « L'HIRONDELLE 42g »

19/01/2015

La levure est constituée de cellules vivantes d'un champignon unicellulaire obtenues par multiplication à partir d'une souche pure de « *Saccharomyces cerevisiae* ». Un gramme de levure pressée contient environ 10 milliards de cellules, chacune d'entre elles ne mesurant que quelques millièmes de millimètres.

APPLICATIONS

La levure « L'HIRONDELLE 42g » est une levure pressée qui convient parfaitement aux formules type pain français et viennoiserie. Elle répond à tous les procédés de panification traditionnels de boulangerie, viennoiserie : pains, brioches, pâtes à pizza. Associée à un diagramme de fermentation long, elle améliore les qualités gustatives de vos produits.

DOSAGE ET MISE EN ŒUVRE

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués. La levure pressée « L'HIRONDELLE 42g » est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES A L'EMBALLAGE :

Analyse	Valeurs Indicatives en %
Extrait sec (ES)	≥30
Protéines/ES*	38 - 48
Glucides/ES*	35 - 45
Lipides cellulaires/ES*	4 - 7
Matières minérales/ES*	4 - 8

*valeurs non contractuelles

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

La levure pressée « L'HIRONDELLE 42g » est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit au client.

Germes	Analyse Microbiologique Type
Coliformes thermorésistants 44°C	≤10 ³ /g
Staphylococcus aureus	≤10/g
Salmonella	Absence dans 25 g

CONSERVATION

Afin de lui garder ses performances, la levure pressée « L'HIRONDELLE 42g » doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée comprise entre 0 et +10°C (optimale +2°C à +4°C). Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à sa date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

CONDITIONNEMENT

Le cube de 42 g est emballé sous un complexe en papier qui garantit la fraîcheur de la levure. Pour faciliter l'exposition et la vente au détail, les cubes de 42 g sont mis en barquette de 12 ou 24 unités, suremballée par une pellicule cellulosique.