

l'hirondelle®



levure de boulangerie

42 g

IDÉALE
pour vos pains,
brioches, pizzas...



> LE PRODUIT

La levure "L'hirondelle" est une levure pressée qui convient parfaitement aux formules type pains français, viennoiseries, brioches...

> PRÉSENTATION

Cube de levure pressée.
Dose de 42 g.

> CIBLE

Toute la famille.

> INTERÊT

Facile à utiliser !

> DOSAGE ET MISE EN OEUVRE

Doser 42 g de levure fraîche pour 1 kg de farine. Emitter la levure fraîche directement dans la farine. Ajouter le reste des ingrédients et poursuivre la mise en oeuvre comme indiqué dans la recette choisie.

> APPLICATIONS

Pour panification des produits de boulangerie, viennoiserie : pains, brioches, pâtes à pizza...



**La levure fraîche
de boulangerie
pour des recettes
gourmandes
et légères**



LESAFFRE FRANCE - Levures & Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.01 - RCS N°. 678.503.277 - www.lesaffre.fr

l'hirondelle®



levure de boulangerie

42 g

IDÉALE
pour vos pains,
brioches, pizzas...

> CONSERVATION

Afin de garder toutes ses performances, la levure pressée "L'hirondelle 42g" doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée comprise entre 0 et 10°C (optimale entre 0 à 4°C).

Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à sa date de durabilité minimale (DDM) indiquée sur l'emballage.

> EXIGENCE QUALITÉ

La levure pressée "L'hirondelle" est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter les meilleures garanties de qualité microbiologique et de sécurité sanitaire au client.

Chaque lot produit subit des autocontrôles et des analyses dans nos laboratoires.

Certificats Kasher, certificats Halal disponibles sur simple demande.

> COMPOSITION

La levure est constituée de cellules vivantes d'un champignon unicellulaire obtenues par multiplication à partir d'une souche pure de «*Saccharomyces cerevisiae*».

1g de levure contient environ 10 milliards de cellules vivantes.

> CONDITIONNEMENT

Barquette de 12 cubes

CUBE	Poids net à l'emballage	42 g
	Dimensions	33 x 33 x 41 mm
	Gencod	3004 5446
BARQUETTE	Contenance	12 cube de 42 g
	Poids net à l'emballage	504 g (12 x 42 g)
	Dimensions	135,5 x 129,5 x 33 mm
CARTON	Gencod	3 516662 010013
	Contenance	20 barquettes
	Poids brut	10,914 kg
PALETTE (avec palette bois)	Dimensions	355 x 266 x 148 mm
	Gencod	3 516665 211226
	Poids brut	570,7 kg
PALETTE (avec palette bois)	Dimensions	1200 x 800 x 1134 mm
		6 couches de 8 cartons + une couche de 2 cartons, soit 50 cartons
	Gencod	Etiquettes EAN 128 sur palette

NOUVEAU DISPLAY



**La levure fraîche
de boulangerie
pour des recettes
gourmandes
et légères**



LESAFFRE FRANCE - Levures & Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.01 - RCS N°. 678.503.277 - www.lesaffre.fr