



1886
La Parisienne[®]
Levures Ingrédients

qualité, efficacité, *simplicité*, elle a tout bon!

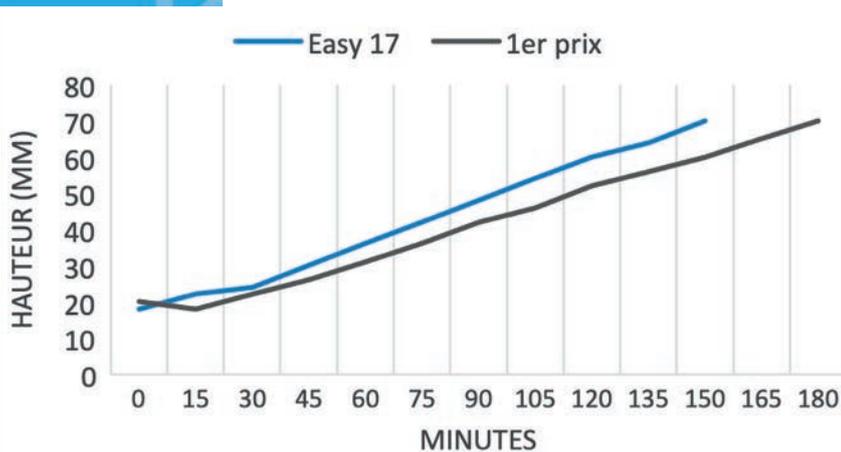
EASY 17 SÉCURITÉ

[LEVURE DE PANIFICATION POUR PÂTE À PAIN]

Ingrédient sans additif, cette levure est adaptée à la fabrication de tout type de pain et ce, quel que soit votre type de procédé. Spécialement développée pour une régularité sans faille, elle vous donnera un excellent résultat. La Parisienne Easy17 Sécurité est une levure destinée à la pâte à pain en direct et peut être utilisée en pousse contrôlée en toute sécurité.

FERMENTATION BAGUETTE DIRECT

VOLUME BAGUETTE DIRECT



Ingrédients : levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*)

Conservation : endroit sec à l'humidité relative < 80 %, ventilé et température entre 2 et 4°C

Organisme : non OGM

Allergène : aucun (pas de gluten)

- Produit non ionisé et sans nanomatériaux (certificat disponible sur demande).
- Produit Kasher et Hallal (certificat disponible sur demande).
- Produit autorisé dans la fabrication de pain bio dans la limite des 5 % de produits issus de l'agriculture conventionnelle.
- Fabriquée dans une usine certifiée BRC.