



1886
La Parisienne[®]
Levures Ingrédients

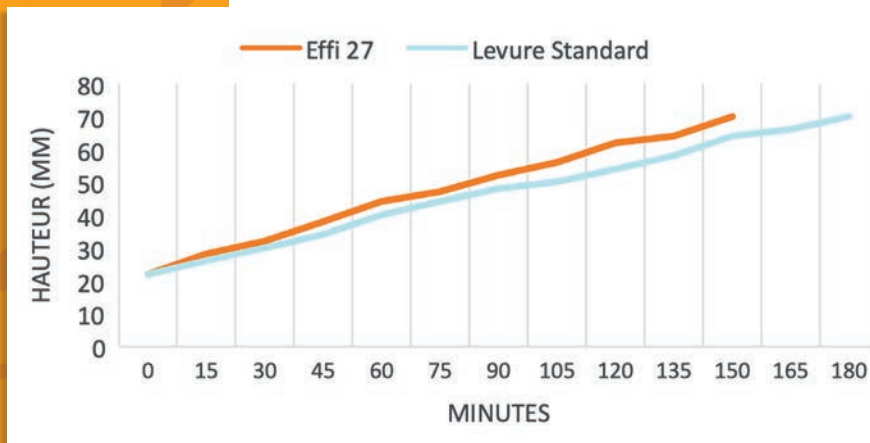
qualité, *efficacité*, simplicité, *elle a tout bon!*

EFFI 27 PERFORMANCE

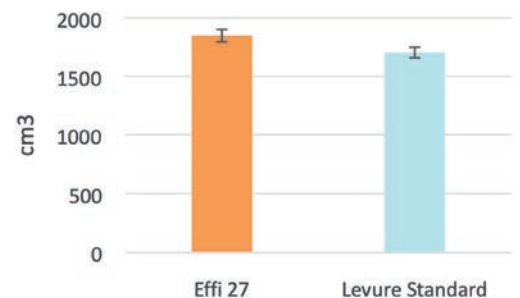
[LEVURE DE PANIFICATION À HAUT POUVOIR FERMENTAIRE POUR TOUT TYPE DE PÂTE]

Ingrédient sans additif, cette levure est particulièrement adaptée à la fabrication de tout type de pain. Spécialement développée pour une pousse rapide, elle vous donnera un rendement amélioré. En effet, son haut pouvoir fermentaire, particulièrement stable dans le temps, permet de produire des pains réguliers rapidement quel que soit le type de process (direct, pousse lente, pousse contrôlée). De plus, elle est adaptée aux produits contenant du sucre (>5%) (viennoiseries...) et permet donc l'utilisation d'une seule levure pour tous les produits fabriqués dans le fournil.

FERMENTATION BAGUETTE PC



VOLUME BAGUETTE PC



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.

Carton de

10^{kg}

abmauri.fr

AB | MAURI