



1886  
**La Parisienne**<sup>®</sup>  
Levures Ingrédients

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!

## TRAD 37 EXCELLENCE

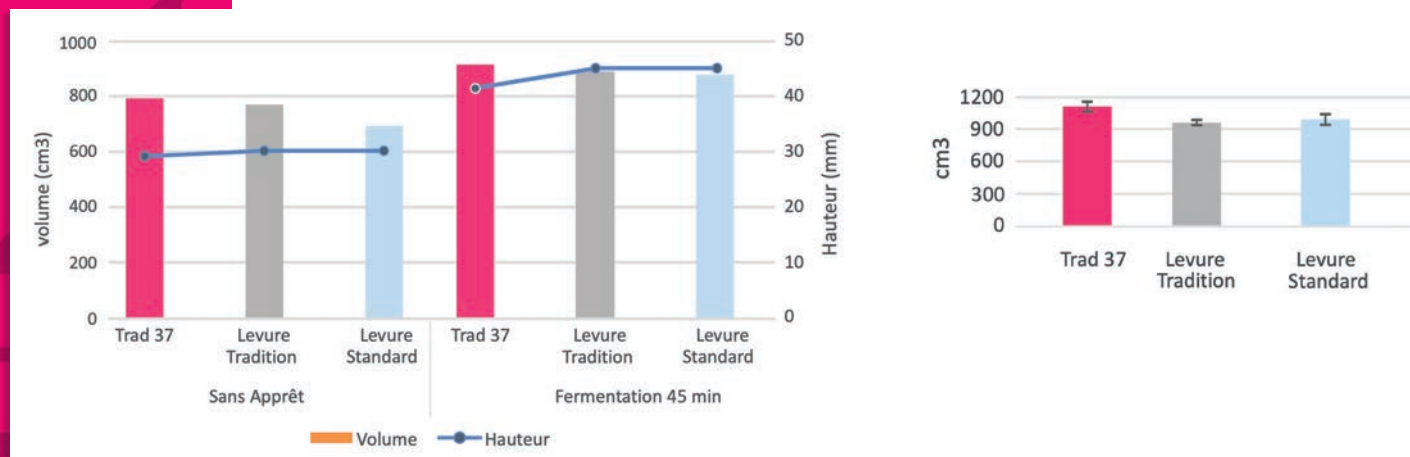
[LEVURE DE PANIFICATION FERMENTATION LONGUE DURÉE ET BRIOCHES]

Ingrédient sans additif, la levure La Parisienne TRAD37 Excellence est particulièrement adaptée à la fabrication de pain de haute qualité telle que la baguette de Tradition Française. Spécialement développée pour la pousse en bac, cette levure permet des pointages en masse très longs sans développement excessif. Elle apporte ainsi une tolérance à la pâte pour une mise au four échelonnée. Elle est aussi très bien adaptée aux produits de grande qualité à forte teneur en sucre de type brioche (>10%) pour une pousse rapide et un développement au four optimal.



### BAGUETTE TRADITION (POINTAGE MASSE 12H)

### VOLUME BRIOCHE (SUCRE 20%)



**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<sup>kg</sup>**

abmauri.fr

**AB | MAURI**