



l'hirondelle®



L'hirondelle

La levure fraîche idéale pour les formules type pain courant français (sans sucre ni matière grasse).

L'hirondelle est la marque de confiance de générations de boulanger à travers le monde.

- **Dose d'utilisation:** 2,5 à 3% sur poids de farine.
- **Mise en œuvre:** ajouter la levure à la farine de préférence en début de pétrissage.
- **Stockage:** au froid dans une ambiance ventilée entre 0 et 10°C (température optimale entre 2 et 4°C).
- **Conditionnement:** carton de 10 kg net à l'emballage composé de 4 bandes de 5 blocs de 500 g emballés individuellement. Chaque bande est enveloppée d'une pellicule cellulosique de protection.



- ✓ **La marque de levure fraîche de référence, depuis 1895.**
- ✓ **Apprécier pour sa régularité, L'hirondelle préserve ses qualités comme au premier jour.**
- ✓ **Très friable, s'incorpore facilement et de façon homogène dans le pétrin.**
- ✓ **D'excellents résultats en cuisson pour tous les types de pains.**
- ✓ **Très performante en pâte crue surgelée.**
- ✓ **S'adapte à tous les diagrammes de panification longs et courts.**



La levure

Indispensable à la fermentation, la levure donne vie à la pâte. Elle développe le goût, révèle les arômes et donne un beau volume aux pains. D'origine naturelle, la levure L'hirondelle vous accompagne chaque jour pour vous garantir une stabilité, une régularité et une performance optimale.



Depuis 1895, L'hirondelle est la marque de levure fraîche emblématique de Lesaffre.

Libre, performante et attentionnée, L'hirondelle permet aux boulanger de donner le meilleur d'eux-mêmes et de réussir ce qu'ils entreprennent.

Là où tout commence

Parce qu'on a toujours besoin de performance et de nouveautés.

Nous imaginons des levures spécifiques, adaptées à chaque application, dans lesquelles vous pourrez avoir confiance. Innover est notre nature.



L'hirondelle

La levure emblématique de Lesaffre, permettant une fermentation stable et régulière pour élaborer les meilleurs pains.



L'hirondelle 1895

La levure spéciale pour la fabrication du pain de tradition française recommandée pour la pousse au bac.



L'hirondelle Biorganic

La levure certifiée bio pour produire avec sérénité des pains d'exception, dans le respect de la réglementation européenne.



L'hirondelle Pâtes sucrées

La levure osmotolérente idéale pour réaliser tous types de viennoiseries et pains briochés.



“C'est en regardant mon père chaque jour que j'ai voulu devenir boulanger”

Romain Malet West
Roost-Warendin – FRANCE.