



Lievito e soluzioni per la panificazione

---

CATALOGO PRODOTTI

---

Diamo forma  
e gusto  
alla tua  
passione.

Scopri l'**app**



Lesaffre & Me



# L'azienda

Lesaffre Italia è un attore di riferimento a livello nazionale nella produzione e commercializzazione di lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica.

Grazie alle tecnologie produttive più innovative e a una logistica organizzata in modo capillare, i prodotti Lesaffre sono distribuiti in tutti i segmenti di mercato e su tutto il territorio italiano. Lesaffre Italia è partner di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, di Cast Alimenti, Richemont Club e Ambassadeurs du Pain Italia. L'azienda è inoltre parte di Assitol - Gruppo Lievito da Zuccheri.

## Le persone

Dai laboratori di analisi chimica e microbiologica al servizio qualità e alla produzione, dal customer service alla logistica e spedizioni, dal marketing alla forza vendita, Lesaffre Italia garantisce uno staff specializzato pronto a rispondere a tutte le domande e a soddisfare ogni esigenza.

Nella sede italiana, 13.000 mq di superficie a Sissa Trecasali, in provincia di Parma, l'azienda impiega 160 dipendenti.

## La storia

Da 25 anni nel nostro Paese, Lesaffre Italia fa parte del Gruppo francese, fondato nel 1853 nel nord della Francia a Marquette-lez-Lille dalla famiglia Lesaffre, la stessa che ancora oggi, dopo oltre 170 anni, continua a guidare un'azienda che è attore mondiale di riferimento nel campo del lievito e degli ingredienti per la panificazione. Il Gruppo Lesaffre è inoltre attivo nel segmento "Nutrizione e Salute", sia umana che animale.



Grazie a Baking with Lesaffre, puoi esprimere il tuo talento e la tua unicità per entrare da protagonista nel futuro della panificazione.

**Lievito fresco**  
L'hirondelle 1895  
L'hirondelle  
Fala  
Dolomiti  
Lievitalia  
Marca Distillerie Italiane  
L'hirondelle Rouge  
L'hirondelle Oro  
Kastalia 1:1  
Lievital

**Lievito secco**  
Viva Pizza  
Saf Instant  
Bruggeman Blue  
Bruggeman Gold

### Miglioratori con emulsionanti

Perform  
Rouge  
Noir Forte  
Crousti-Plus Jaune  
Crousti-Plus Rouge  
Perform Frozen  
5000 Forte

### Minute Bread Fresh

### Coadiuvanti senza emulsionanti

Ibis  
Bleu  
Orange  
Universal  
Top Green  
Supremo  
Green Frozen  
Pansoffice  
Soft Evolution  
Panettone

### Biorganic

Vert  
Crosta & Mollica

### Struttura e gusto

Tasty Top Green  
La Madre Vert  
La Madre Jaune

**Estensibilità e macchinabilità**  
Baker's Bonus

**Farine di malto**  
Dynomalt Barley  
Dynomalt Aroma 300

**Estratti di malto**  
Dynomalt Extra  
Dynomalt Extra12  
Dynomalt Extra Puro

### Mix Pinsa

#### Troppi Pinsa

### Mix Pane

**Salute e benessere**  
Gustosano  
Il Proteico

**I Classici**  
Cereal Gran Mix  
Fibrapan  
Zucca Pan  
Semidisole  
Farro Antico  
Il Rustico  
Grangrani

Mix Baguette  
Gransegale  
L'arabo all'avena  
La Soia  
Morbilatte

**Mix Dolci**  
Celebrations  
Dolce Reale

**Starter di Lievito Madre**  
Starter LV2

**Lieviti Madre Attivi**  
Crème de Levain

**Lieviti Madre Disattivati / Essiccati**  
Mater Tradizione  
Mater Soft  
F 60  
F 100  
F 200  
BD 100  
S 400  
EC 40

**Preparazioni a base di Lievito Madre**  
Mater Mia®  
Mater Mia® 76  
Mater  
Mater Durum  
Mater Fresh

L'anima del pane,  
nel cuore dei  
panificatori.



4

## Lieviti

**l'hirondelle®**



5

L'hirondelle è il lievito fresco  
sinonimo di qualità e affidabilità.  
Ha recentemente celebrato i 130 anni  
di storia: dal 1895 è il prezioso alleato  
che aiuta i professionisti dell'arte bianca  
a dare forma al futuro della panificazione.

LIEVITO FRESCO

KASTALIA 1:1



## Lievito fresco

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	FORMATO
<b>L'HIRONDELLE 1895</b>	Lievito compresso	Speciale per biga, lunghe lievitazioni e pizza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scatola da 2,5 kg (5 x 500 g)</li> <li>Scatola da 10 kg</li> </ul>
<b>L'HIRONDELLE FALA DOLOMITI LIEVITALIA MARCA DISTILLERIE ITALIANE</b>	Lievito compresso	Panificazione tradizionale	Scatola da 10 kg (4 stecche da 2,5 kg)
<b>L'HIRONDELLE ROUGE</b>	Lievito compresso	Lavorazioni rapide	Scatola da 10 kg (4 stecche da 2,5 kg)
<b>L'HIRONDELLE ORO</b>	Lievito compresso	Impasti zuccherati	Scatola da 10 kg (4 stecche da 2,5 kg)
<b>KASTALIA 1:1</b>	Lievito liquido	Panificazione tradizionale	BIB da 20 kg in dispenser refrigerato Lesaffre
<b>LIEVITAL</b>	Lievito compresso	Panificazione per uso casalingo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scatola da 2 kg - 40 coppie di cubetti incartati doppi (2x25gr)</li> <li>Scatola da 10 kg - 20 stecche in cellophane - 20 cubetti incartati singoli (25 g)</li> </ul>

## Lievito secco

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	FORMATO
<b>VIVA PIZZA</b>	Lievito secco	Pizza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barattolo 500 g (18 a confezione)</li> <li>Sacco da 25 kg</li> </ul>
<b>SAF INSTANT</b>	Lievito secco	Panificazione tradizionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confezione sottovuoto da 500 g (scatola da 10 kg)</li> <li>Blocco unico da 10 kg</li> </ul>
<b>BRUGGEMAN BLUE</b>	Lievito secco	Panificazione tradizionale	Sacchetto sottovuoto da 500 g confezionato in scatole da 10 kg
<b>BRUGGEMAN GOLD</b>	Lievito secco	Impasti zuccherati	Blocco unico da 10 kg



**Ingredienti  
innovativi per  
i professionisti  
dell'arte bianca.**



## Ingredienti



IBIS è la storica gamma di coadiuvanti e miglioratori innovativi per la panificazione. Creati per migliorare la struttura, la morbidezza e il gusto dei vostri prodotti da forno durante il processo produttivo.



## Miglioratori con emulsionanti

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	TENUTA	VOLUME
PERFORM	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavorabilità</li> <li>Tenuta in lievitazione</li> <li>Miglior volume ed aspetto</li> </ul>	1%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sacco da 10 kg</li> <li>Sacco da 25 kg</li> </ul>	**	**
ROUGE	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavorazioni dirette veloci</li> <li>Migliora la tolleranza della pasta</li> <li>Buona spinta in forno</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	***	**
NOIR FORTE	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grande spinta in lievitazione ed in forno</li> <li>Grandi volumi</li> <li>Croccantezza e friibilità</li> </ul>	1%	Sacco da 15 kg	***	****
CROUSTI-PLUS JAUNE	Fermalievitazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideale per la fermalievitazione</li> <li>Miglior volume ed aspetto</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	**	**
			0,5%	Sacco da 10 kg		
CROUSTI-PLUS ROUGE	Fernalievitazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anti bollicine</li> <li>Pani leggeri</li> <li>Grandi volumi</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	***	***
PERFORM FROZEN	Tutti i tipi di pane Surgelazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buona tolleranza della pasta alle temperature negative</li> <li>Prolunga la conservazione delle paste surgelate</li> <li>Favorisce la ripresa della lievitazione allo scongelamento</li> </ul>	1-2%	Sacco da 10 kg	***	**
5000 FORTE	Tutti i tipi di pane Surgelazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottima tolleranza della pasta</li> <li>Ottimi volumi</li> <li>Grande spinta in forno</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	****	****

L'alba di una nuova panificazione

## Un coadiuvante rivoluzionario per una grande flessibilità di produzione.

**MINUTE BREAD FRESH** è ideale per garantire un'ampia scelta di pani speciali in ogni momento della giornata, riducendo gli sprechi di prodotto.

**Nasce da un concetto innovativo:** migliora la pianificazione del lavoro del panificatore, razionalizzando quello notturno.

Inoltre è perfetto per risparmiare tempo: garantisce un minor tempo di cottura del pane (25% in meno del normale) e un'ottima conservazione del prodotto (fino a 7 giorni).

Può essere abbinato ai mix **Inventis** o ai lieviti madre **Livendo**.



Scopri le funzionalità



Guarda il tutorial



PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>MINUTE BREAD FRESH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pani di grande o media pezzatura</li> <li>Etichetta pulita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Migliora la programmazione settimanale</li> <li>Minimizza lo spreco di prodotto</li> <li>Amplia l'offerta di pani speciali</li> </ul>	2%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sacco da 25 kg</li> </ul>

## Coadiuvanti senza emulsionanti

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	TENUTA	VOLUME	SOFFICITÀ
<b>IBIS</b>	Tutti i tipi di pane	Buona base per tutti i tipi di pane	1%	Sacco da 25 kg	*	*	-
<b>BLEU</b>	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottimo per tutte le tipologie produttive</li> <li>Stabilizza i pani in lievitazione</li> <li>Dona migliore aspetto ai prodotti finiti</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	**	**	-
<b>ORANGE</b>	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottime performances senza emulsionanti</li> <li>Formulazione enzimatica per ottenere pani con elevati volumi e maggiore croccantezza</li> </ul>	0,7-1%	Sacco da 25 kg	***	***	-
<b>UNIVERSAL</b>	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Idoneo per tutte le tipologie produttive</li> <li>Velocità di lavorazione</li> <li>Elevata spinta in forno</li> </ul>	1-2%	Sacco da 15 kg	***	***	-
<b>TOP GREEN</b>	Tutti i tipi di pane Sostituisce gli emulsionanti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eguaglia la performance dei miglioratori con additivi</li> <li>Straordinaria tenuta e sviluppo in forno</li> <li>Eccellente tolleranza agli stress meccanici, anche con farine deboli</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	****	****	-
<b>SUPREMO</b>	Tutti i tipi di pane (anche surgelati ed in fermalievitazione)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Migliora la stabilità dell'impasto</li> <li>Rinforza la maglia glutinica</li> <li>Eccellente spinta in forno</li> <li>Consigliato per rinforzare farine deboli e processi stressanti (surgelazione e lunghe lievitazioni)</li> </ul>	0,5-1%	Sacco da 15 kg	****	****	-

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	TENUTA	VOLUME	SOFFICITÀ
<b>GREEN FROZEN</b>	Tutti i tipi di pane Surgelazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottima tolleranza durante tutta la durata della surgelazione</li> <li>Garantisce un eccellente aspetto dei prodotti finiti</li> <li>Grandi risultati senza l'utilizzo di emulsionanti</li> </ul>	1,5%	Sacco da 20 kg	****	****	-
<b>PANOFFICE</b>	Per pani morbidi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grande tolleranza della pasta ed ottimo sviluppo in forno</li> <li>Conferisce elevata morbidezza e sofficità allungando la vita dei prodotti finiti</li> </ul>	2%	Sacco da 25 kg	***	***	***
<b>SOFT EVOLUTION</b>	Per pani morbidi a lunga shelf life	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente sofficità e morbidezza</li> <li>Allunga notevolmente la vita dei prodotti finiti con massimo effetto antiraffermante</li> </ul>	1-2%	Sacco da 15 kg	**	*	****
<b>PANETTONE</b>	Ideale per esaltare la morbidezza e la freschezza dei grandi lievitati da ricorrenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottimo per tutti i lievitati da ricorrenza</li> <li>Fresco e morbido a lungo</li> <li>Senza emulsionanti</li> </ul>	1%	Sacco da 10 kg	-	-	****
<b>BIORGANIC</b>	Tutti i tipi di pane biologico	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottimo per tutte le tipologie produttive biologiche</li> <li>Stabilizza la lievitazione</li> <li>Conferisce migliore aspetto ai prodotti finiti</li> </ul>	1%	Sacco da 10 kg	**	**	-
<b>VERT</b>	Per pane comune in fermalievitazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buoni risultati in cella</li> <li>Evita il collassamento degli impasti</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	***	**	-
<b>CROSTA &amp; MOLLICA</b>	Tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottimizza il colore e la croccantezza della crosta</li> <li>Favorisce lo sviluppo dell'impasto</li> </ul>	0,5%	Sacco da 25 kg	*	*	-

# Struttura e gusto

## Coadiuvanti a base di lievito madre essiccato

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	VOLUME	TENUTA	SAPORE
<b>TASTY TOP GREEN</b>	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rinforza la maglia glutinica senza l'aggiunta di glutine</li> <li>Ottimo sviluppo in forno</li> <li>Con il lievito madre, conferisce il sapore delle lunghe lievitazioni</li> </ul>	1%	Sacco da 20 kg	****	**** *	
<b>LA MADRE VERT</b>	In sostituzione di bighe e paste di riporto	<ul style="list-style-type: none"> <li>A base di lievito madre di frumento essiccato</li> <li>In sostituzione di bighe e paste di riporto</li> <li>Conferisce gusto e sapore caratteristici di una lunga fermentazione</li> </ul>	3-5%	Sacco da 25 kg	**	*	*
<b>LA MADRE JAUNE</b>	In sostituzione di bighe, paste di riporto, prelievati e miglioratori	<ul style="list-style-type: none"> <li>A base di lievito madre di frumento essiccato</li> <li>In sostituzione di bighe e paste di riporto</li> <li>Gusto e sapore da lieviti madre</li> </ul>	2-4%	Sacco da 25 kg	***	**	*

# Estensibilità e macchinabilità

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>BAKER'S BONUS</b>	Lievito disattivato ad alto potere riducente (rilassante)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantisce l'estensibilità della maglia glutinica</li> <li>Elimina i fenomeni di ritiro dell'impasto</li> <li>Migliora la macchinabilità stessa dell'impasto</li> </ul>	0,1-0,3%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sacco da 10 kg</li> <li>Sacco da 25 kg</li> </ul>

# Farine di malto

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	COLORE	AROMA	CROCCANTEZZA
<b>DYNOMALT BARLEY</b>	Farina di orzo maltato ad elevato potere diastasico (enzimatica)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compensa le farine enzimaticamente deboli</li> <li>Esalta gli aromi naturali del pane</li> <li>Conferisce colore alla crosta e sapore al pane</li> <li>Aumenta la croccantezza e friabilità dei prodotti secchi</li> </ul>	1%	Sacco da 25 kg	**	**	***
<b>DYNOMALT AROMA 300</b>	Farina di orzo maltato caramellizzato (senza potere diastasico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conferisce colore nocciola all'impasto</li> <li>Conferisce note aromatiche caramello</li> </ul>	1-4%	Sacco da 25 kg	***	**** -	



# Estratti di malto

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	COLORE	AROMA	CROCCANTEZZA
<b>DYNOMALT EXTRA</b>	Estratto di malto d'orzo e mais in forma pastosa. Elevato potere diastasico 5.000 U.P.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compensa le farine enzimaticamente deboli</li> <li>Esalta gli aromi del pane</li> <li>Conferisce colore alla crosta</li> <li>Supporta e regolarizza l'attività fermentativa di lieviti e lieviti madre attivi</li> </ul>	1-3%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tanica in plastica da 15 kg</li> <li>Secchio in plastica da 25 kg</li> </ul>	**	***	***
<b>DYNOMALT EXTRA12</b>	Estratto di malto d'orzo e mais in forma pastosa. Elevato potere diastasico 10.500 U.P.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compensa le farine enzimaticamente deboli</li> <li>Esalta gli aromi del pane</li> <li>Conferisce colore alla crosta</li> <li>Supporta e regolarizza l'attività fermentativa di lieviti e lieviti madre attivi</li> </ul>	1-2%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Secchio in plastica da 25 kg</li> </ul>	***	***	***
<b>DYNOMALT EXTRA PURO</b>	Estratto di puro malto d'orzo. Potere diastasico 5.000 U.P.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compensa le farine enzimaticamente deboli</li> <li>Esalta gli aromi del pane</li> <li>Conferisce colore alla crosta</li> <li>Supporta e regolarizza l'attività fermentativa di lieviti e lieviti madre attivi</li> </ul>	1-3%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Secchio in plastica da 25 kg</li> </ul>	**	****	***



La linea completa di mix ideale  
per ispirare l'arte di panificatori  
e pasticceri.

16



## Mix e Premix



17

**INVENTIS**  
Mix e Premix

Alta qualità, facilità di utilizzo,  
ottimizzazione dei tempi e garanzia  
del risultato: Inventis libera la creatività  
di panificatori e pasticceri e permette  
loro di realizzare prodotti che soddisfano  
i consumatori di oggi.

# Mix Pinsa

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
TROPPO PINSA	Mix completo di farine per pinsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pratico e facile da utilizzare</li> <li>Dona leggerezza e croccantezza grazie alle farine di riso e di soia</li> <li>Conferisce il sapore autentico del lievito madre essiccato</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg

18

# Mix Pane

## Salute e benessere

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
GUSTOSANO	Mix completo per pani ricchi di semi e fiocchi d'avena <small>*Tasso ridotto di carboidrati rispetto a un pane comune (farina di grano tenero) realizzato con la stessa ricetta.</small>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A base di farina di tipo 1 e fiocchi di avena, naturali fonti di fibra</li> <li>Ricco di semi di lino e girasole</li> <li>Ideale per preparare snack gustosi</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg: <ul style="list-style-type: none"> <li>ingredienti 14 kg</li> <li>ingredienti decorazione 1 kg</li> </ul>
IL PROTEICO	Mix completo per pani ad alto contenuto di proteine e fibre e tasso ridotto di carboidrati*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per pani ricchi di bontà e benessere</li> <li>Preparato con preziose farine germinate</li> <li>Straordinariamente versatile</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg: <ul style="list-style-type: none"> <li>ingredienti 14 kg</li> <li>ingredienti decorazione 1 kg</li> </ul>



## I Classici

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
CEREAL GRAN MIX	Mix completo per pani ricchi di semi e cereali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impasto ricco ma leggero e soffice</li> <li>Estremamente gustoso</li> <li>Sfogliabile</li> </ul>	100%	Sacco da 25 kg: <ul style="list-style-type: none"> <li>ingredienti 23 kg</li> <li>ingredienti decorazione 2 kg</li> </ul>
FIBRAPAN	Mix completo per pani ai cereali e fonte naturale di fibre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonte di fibra</li> <li>Estremamente gustoso e piacevole</li> <li>Adatto a preparazioni sia salate che dolci</li> </ul>	100%	Sacco da 25 kg
ZUCCA PAN	Mix completo per pani ai cereali con semi di zucca, girasole e lino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideale per pani gustosi, morbidi e croccanti</li> <li>Fonte naturale di acido oleico, linoleico e tocoferoli</li> <li>Versatile per innumerevoli ricette</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg
SEMIDISOLE	Mix completo al mais e semi di girasole	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gusto delicato e dolce tipico del mais</li> <li>Ricco di mais estruso e semi di girasole</li> <li>Colore giallo dorato</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg: <ul style="list-style-type: none"> <li>ingredienti 14 kg</li> <li>ingredienti decorazione 1 kg</li> </ul>

19



ZUCCA PAN



GRANPANI

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>FARRO ANTICO</b>	Mix completo per pane e panini con farina di farro e semi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonte di fibra</li> <li>Ricco di semi</li> <li>Versatile per innumerevoli ricette</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg
<b>IL RUSTICO</b>	Mix completo per pani ricchi di semi e fiocchi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impasto ricco ma leggero e soffice</li> <li>Estremamente gustoso</li> <li>Colore intenso</li> </ul>	100%	Sacco da 25 kg
<b>GRANPANI</b>	Mix al 50% per pani ai cereali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impasto ricco ma con texture leggera</li> <li>Per pani estremamente gustosi</li> <li>Versatile grazie alla formula concentrata</li> </ul>	50%	Sacco da 15 kg
<b>MIX BAGUETTE</b>	Mix completo per baguette e ciabatta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massima versatilità per i pani ad alta idratazione</li> <li>Ideale per favorire le lunghe lievitazioni</li> <li>Ottima fragranza del prodotto finito</li> </ul>	100%	Sacco da 25 kg
<b>GRANSEGALE</b>	Mix completo a base di farina di segale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavorabilità ottimale</li> <li>Gusto e colore tipici</li> <li>Fresco a lungo</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg
<b>L'ARABO ALL'AVENA</b>	Mix completo per pane di tipo arabo ricco di fiocchi d'avena	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix altamente versatile, ottimo per lavorazioni meccaniche</li> <li>Ideale per farcitura</li> </ul>	100%	Sacco da 25 kg

L'ARABO ALL'AVENA



PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>LA SOIA</b>	Mix completo per pani chiari a base di soia OGM-free	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricetta bilanciata: solo frumento e soia per una migliore lavorabilità</li> <li>Sapore caratteristico, ma delicato</li> <li>Massima versatilità per innumerevoli ricette</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg
<b>MORBILATTE</b>	Mix per pani al latte intero, delicatamente dolci e morbidi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricco di latte intero</li> <li>Soffice e morbido a lungo</li> <li>Ideale per preparazioni dolci e salate</li> </ul>	100%	Sacco da 15 kg

# Mix Dolci

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>CELEBRATIONS</b>	Mix completo per la produzione di panettoni, colombe ed altre specialità di dolci lievitati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Senza emulsionanti</li> <li>Mollica elastica</li> <li>Morbido e soffice a lungo</li> </ul>	100%	Sacco da 10 kg
<b>DOLCE REALE</b>	Mix completo per dolci lievitati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versatile per differenti ricette</li> <li>Sfogliabile</li> <li>Aroma intenso</li> </ul>	100%	Sacco da 10 kg



**Lieviti madre  
secondo tradizione  
per prodotti dalla  
firma sensoriale  
unica.**



## Lieviti madre



**LIVENDO®**  
magic of nature

È la nuova gamma di lieviti madre pensata per offrire a tutti i panificatori una vasta scelta di soluzioni in termini di gusto, naturalezza e freschezza. La gamma comprende: starters, lieviti madre attivi, lieviti madre disattivati/essiccati e preparazioni a base di lievito madre.



## Starter di lievito madre

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>STARTER LV2</b>	Lieviti e batteri lattici pronti all'uso, ideali per produrre acidità e aroma nell'impasto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparazione di lievito madre che non necessita di rinfreschi</li> <li>Versatile</li> <li>Adatto alle produzioni biologiche</li> </ul>	Da 0,25% a 0,4% su peso impasto (acqua + farina)	Scatola da 6 kg (bustine 100 g) Scatola 500 g (bustine 100 g)

## Lieviti madre attivi

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO	POTERE LIEVITANTE	COLORE	SAPORE
<b>CRÈME DE LEVAIN</b>	Lievito madre attivo liquido di farina di segale BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esaltatore di sapore in tutti i processi di panificazione</li> <li>Adatto a produzioni a lievitazione naturale</li> </ul>	5-15%	Tanica da 5 kg	**	**	****

## Lieviti madre disattivati / essiccati

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>MATER TRADIZIONE</b>	Lievito madre disattivato in pasta a base di farina di segale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pronto all'uso e facile da dosare grazie alla sua forma in pasta</li> <li>Adatto a tutti i tipi di produzione, sia diretti che indiretti</li> <li>Dona al prodotto tutte le caratteristiche aromatiche del lievito madre</li> </ul>	5%-20%	Secchietto da 7,5 kg
<b>MATER SOFT</b>	Lievito madre di segale disattivato con semi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantisce la freschezza prolungata del pane</li> <li>Per pani ai semi incredibilmente morbidi e soffici</li> <li>Sapore autentico di lievito madre a lunga fermentazione</li> </ul>	Fino al 40%	Secchietto da 10 kg
<b>F 60</b>	Lievito madre essiccato di frumento (bassa acidità)	Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico dei prodotti a lunga fermentazione	1-4%	Sacco da 20 kg
<b>F 100</b>	Lievito madre essiccato di frumento (media acidità)	Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma maltato e tostato	0,5-3%	Sacco da 20 kg
<b>F 200</b>	Lievito madre essiccato di frumento (media acidità)	Esalta il sapore del prodotto finito conferendo un intenso aroma fruttato	1-3%	Sacco da 20 kg



PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>BD 100</b>	Lievito madre essiccato di grano duro (media acidità)	Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico dei prodotti a lunga fermentazione a base di grano duro	2-4%	Sacco da 20 kg
<b>S 400</b>	Lievito madre essiccato di segale (alta acidità)	Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico del lievito madre acido di segale con note speziate e fruttate	1-3%	Sacco da 20 kg
<b>EC 40</b>	Lievito madre essiccato di farro integrale biologico (bassa acidità)	Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma di cereali con note delicate	1-4%	Sacco da 20 kg

## Preparazioni a base di lievito madre

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
<b>MATER MIA®</b>	A base di lievito madre essiccato con enzimi ed ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Facile da utilizzare su tutti i tipi di pane e dolci lievitati</li> <li>Conferisce tutti gli aromi delle lunghe fermentazioni anche in processi diretti</li> <li>Assicura tenuta e volume al prodotto finito</li> </ul>	4%	Scatola da 8 kg (bustine da 400 g)
<b>MATER MIA 76®</b>	A base di lievito madre con enzimi, pensato appositamente per il mondo pizza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Specifico per la preparazione della pizza</li> <li>Ideale per alte idratazioni e lunghe lievitazioni</li> <li>Facile e versatile</li> </ul>	3%	Scatola da 3 kg (bustine da 300 g)
<b>MATER</b>	A base di lievito madre essiccato ed enzimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto, prelieviti e miglioratori</li> <li>Il lievito madre essiccato di grano tenero dona l'aroma tipico delle lunghe fermentazioni</li> <li>Garantisce ottimi risultati su differenti tipologie di applicazioni</li> </ul>	1%-2%	Sacco da 20 kg
<b>MATER DURUM</b>	A base di lievito madre essiccato ed enzimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto e miglioratori</li> <li>Il lievito madre essiccato di grano duro dona l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni, caratteristico dei pani mediterranei di grano duro</li> <li>Garantisce ottimi risultati su differenti tipologie di prodotti</li> </ul>	3%-5%	Sacco da 10 kg
<b>MATER FRESH</b>	A base di lievito madre essiccato ed enzimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il lievito madre essiccato dona l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni</li> <li>Funzione antiraffermante per pani morbidi e soffici più a lungo</li> <li>Garantisce ottimi risultati anche su impasti dolci</li> </ul>	3%-5%	Sacco da 10 kg

# Dove le esigenze dei clienti si trasformano in prodotti.

Il Baking Center™ è un centro di eccellenza in panificazione e formulazione di nuovi ingredienti, dedicato allo studio, alla formazione, al supporto tecnico e alle presentazioni di nuovi prodotti.

26



È il luogo ideale per conoscere a fondo le esigenze del mercato e incontrare i partner, al fine di condividere le tematiche del mondo dei prodotti da forno.



**BAKING™  
CENTER**  
**LESAFFRE** 

27

Il Baking Center™ italiano fa parte di una rete nata in Francia nel 1974 e composta da 52 Baking Center™, distribuiti in 5 continenti per servire 185 paesi e animati da oltre 300 professionisti, tra tecnici panificatori, ricercatori, ingegneri, sviluppatori e formatori.



Sviluppo di prodotti e processi



Formazione



Supporto tecnico



Analisi sensoriale



Formulazione





**Lesaffre Italia S.p.A.**

Piazzale Zuccherificio San Quirico 2, 43018 Sissa Trecasali, Parma  
t +39 0521 878011 email: ordini.lit@lesaffre.com [www.lesaffre.it](http://www.lesaffre.it)

Seguici su



Groups/virtualbakingcenter