



LESAFFRE

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	Coadiuvanti senza emulsionanti Ibis Bleu Orange Universal Top Green Supremo Green Frozen Pansoffice Soft Evolution Panettone	Biorganic Vert Crosta & Mollica	Estensibilità e macchinabilità Baker's Bonus
Minute Bread Fresh		Struttura e gusto Tasty Top Green La Madre Vert La Madre Jaune	Farine di malto Dynamalt Barley Dynamalt Aroma 300
			Estratti di malto Dynamalt Extra Dynamalt Extra12 Dynamalt Extra Puro

- Mix Pinsa
- Troppo Pinsa

Mix Pane	Mix Dolci
Salute e benessere Gustosano Il Proteico	Celebrations Dolce Reale
I Classici Cereal Gran Mix Fibrapan Zucca Pan Semidisole Farro Antico Il Rustico Grangrani	Mix Baguette Gransegale L'arabo all'avena La Soia Morbilatte

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.



Lieviti

l'hirondelle®



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

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

Lievito secco

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	FORMATO
VIVA PIZZA	Lievito secco	Pizza	<ul style="list-style-type: none">• Barattolo 500 g (18 a confezione)• Sacco da 25 kg
SAF INSTANT	Lievito secco	Panificazione tradizionale	<ul style="list-style-type: none">• Confezione sottovuoto da 500 g (scatola da 10 kg)• Blocco unico da 10 kg
BRUGGEMAN BLUE	Lievito secco	Panificazione tradizionale	Sacchetto sottovuoto da 500 g confezionato in scatole da 10 kg
BRUGGEMAN GOLD	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">LavorabilitàTenuta in lievitazioneMiglior volume ed aspetto	1%	<ul style="list-style-type: none">Sacco da 10 kgSacco da 25 kg	**	**
ROUGE	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none">Lavorazioni dirette velociMigliora la tolleranza della pastaBuona spinta in forno	1%	Sacco da 25 kg	***	**
NOIR FORTE	Tutti i tipi di pane	<ul style="list-style-type: none">Grande spinta in lievitazione ed in fornoGrandi volumiCroccantezza e friabilità	1%	Sacco da 15 kg	***	****
CROUSTI-PLUS JAUNE	Fermalievitazione	<ul style="list-style-type: none">Ideale per la fermentazioneMiglior volume ed aspetto	1% 0,5%	Sacco da 25 kg Sacco da 10 kg	**	**
CROUSTI-PLUS ROUGE	Fermalievitazione	<ul style="list-style-type: none">Anti bollicinePani leggeriGrandi volumi	1%	Sacco da 25 kg	***	***
PERFORM FROZEN	Tutti i tipi di pane Surgelazione	<ul style="list-style-type: none">Buona tolleranza della pasta alle temperature negativeProlunga la conservazione delle paste surgelateFavorisce la ripresa della lievitazione allo scongelamento	1-2%	Sacco da 10 kg	***	**
5000 FORTE	Tutti i tipi di pane Surgelazione	<ul style="list-style-type: none">Ottima tolleranza della pastaOttimi volumiGrande spinta in forno	1%	Sacco da 25 kg	****	****

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
MINUTE BREAD FRESH	<ul style="list-style-type: none">Pani di grande o media pezzaturaEtichetta pulita	<ul style="list-style-type: none">Migliora la programmazione settimanaleMinimizza lo spreco di prodottoAmplia l'offerta di pani speciali	2%	Sacco da 25 kg



Coadiuvanti senza emulsionanti

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

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



Struttura e gusto

Coadiuvanti a base di lievito madre essiccato

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

Estensibilità e macchinabilità

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

Farine di malto

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

Estratti di malto

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



16

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



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">• Pratico e facile da utilizzare• Dona leggerezza e croccantezza grazie alle farine di riso e di soia• Conferisce il sapore autentico del lievito madre essiccato	100%	Sacco da 15 kg

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">• A base di farina di tipo 1 e fiocchi di avena, naturali fonti di fibra• Ricco di semi di lino e girasole• Ideale per preparare snack gustosi	100%	Sacco da 15 kg: <ul style="list-style-type: none">• ingredienti 14 kg• ingredienti decorazione 1 kg
IL PROTEICO	Mix completo per pani ad alto contenuto di proteine e fibre e tasso ridotto di carboidrati*	<ul style="list-style-type: none">• Per pani ricchi di bontà e benessere• Preparato con preziose farine germinate• Straordinariamente versatile	100%	Sacco da 15 kg: <ul style="list-style-type: none">• ingredienti 14 kg• ingredienti decorazione 1 kg

TROPPO PINSA



IL PROTEICO



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

SEMIDISOLE



FIBRAPAN





ZUCCA PAN



GRANGRANI

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



L'ARABO ALL'AVENA

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

Mix Dolci

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



DOLCE REALE

**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
STARTER LV2	Lieviti e batteri lattici pronti all'uso, ideali per produrre acidità e aroma nell'impasto.	<ul style="list-style-type: none">Preparazione di lievito madre che non necessita di rinfreschiVersatileAdatto alle produzioni biologiche	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
CRÈME DE LEVAIN	Lievito madre attivo liquido di farina di segale BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">Esaltatore di sapore in tutti i processi di panificazioneAdatto a produzioni a lievitazione naturale	5-15%	Tanica da 5 kg	**	**	****

Lieviti madre disattivati / essiccati

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ATTIVITÀ	DOSE	FORMATO
MATER TRADIZIONE	Lievito madre disattivato in pasta a base di farina di segale	<ul style="list-style-type: none">Pronto all'uso e facile da dosare grazie alla sua forma in pastaAdatto a tutti i tipi di produzione, sia diretti che indirettiDona al prodotto tutte le caratteristiche aromatiche del lievito madre	5%-20%	Secchiello da 7,5 kg
MATER SOFT	Lievito madre di segale disattivato con semi	<ul style="list-style-type: none">Garantisce la freschezza prolungata del panePer pani ai semi incredibilmente morbidi e sofficiSapore autentico di lievito madre a lunga fermentazione	Fino al 40%	Secchiello da 10 kg
F 60	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
F 100	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
F 200	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
BD 100	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
S 400	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
EC 40	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
MATER MIA®	A base di lievito madre essiccato con enzimi ed ingredienti	<ul style="list-style-type: none">Facile da utilizzare su tutti i tipi di pane e dolci lievitatiConferisce tutti gli aromi delle lunghe fermentazioni anche in processi direttiAssicura tenuta e volume al prodotto finito	4%	Scatola da 8 kg (bustine da 400 g)
MATER MIA 76®	A base di lievito madre con enzimi, pensato appositamente per il mondo pizza	<ul style="list-style-type: none">Specifico per la preparazione della pizzaIdeale per alte idratazioni e lunghe lievitazioniFacile e versatile	3%	Scatola da 3 kg (bustine da 300 g)
MATER	A base di lievito madre essiccato ed enzimi	<ul style="list-style-type: none">Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto, prelieviti e miglioratoriIl lievito madre essiccato di grano tenero dona l'aroma tipico delle lunghe fermentazioniGarantisce ottimi risultati su differenti tipologie di applicazioni	1%-2%	Sacco da 20 kg
MATER DURUM	A base di lievito madre essiccato ed enzimi	<ul style="list-style-type: none">Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto e miglioratoriIl lievito madre essiccato di grano duro dona l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni, caratteristico dei pani mediterranei di grano duroGarantisce ottimi risultati su differenti tipologie di prodotti	3%-5%	Sacco da 10 kg
MATER FRESH	A base di lievito madre essiccato ed enzimi	<ul style="list-style-type: none">Il lievito madre essiccato dona l'aroma tipico delle lunghe lievitazioniFunzione antiraffermante per pani morbidi e soffici più a lungoGarantisce ottimi risultati anche su impasti dolci	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**

Seguici su



Lesaffre Italia

