

l'hirondelle®



Biorganíc



ORGANICZNE DROŻDŻE PIEKARSKIE

Chleb oraz pieczywo specjalne

Biorganíc Lesaffre oferuje
praktyczne, bezpieczne i wydajne rozwiązanie
pozwalające na przygotowanie jak najwyższej
jakości chleba organicznego zgodnie
z nowymi regulacjami Unii Europejskiej.



Objęty certyfikatem kontroli FR-BIO-01
EU Agriculture
wydanym przez ECOCERT FR-BIO-01

✓ **Wydajne**

✓ **Niezawodne**



Unia Europejska reguluje przepisy dotyczące produktów organicznych
– **Lesaffre jest na bieżąco!**

Przepisy unijne ograniczają użycie etykiety produktu organicznego na produktach zawierających przynajmniej 50% składników pochodzących z upraw rolniczych. Ponadto przynajmniej 95% składników pochodzących z upraw musi być organicznych.

Drożdże nie pochodzą z upraw rolnych. Jednak z dniem 1 stycznia 2014 r. na mocy przepisów Komisji Europejskiej został wprowadzony obowiązek uznania drożdży jako produktu rolnego podczas określania składu organicznego produktów.

ORGANICZNE DROŻDŻE PIEKARSKIE

Obecny na rynku od 1895 r., L'hirondelle jest znany wśród piekarzy francuskich jako czołowy producent świeżych drożdży. Teraz dostępne w wersji organicznej.

✓ Certyfikowana organiczność

- Nasze drożdże powstają z surowców potwierdzonych certyfikatem bio, według metody uprawy nienaruszające równowagi ekologicznej oraz przyjaznych dla środowiska.
- Nasze procesy przemysłowe są bezpieczne i zabezpieczone, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego oraz gwarantują absolutną identyfikację za pomocą zautomatyzowanych systemów kontroli, ulepszonych procedur czyszczenia oraz płukania, a także racjonalnego przechowywania.

✓ Wydajne

Nasze drożdże mają wysoką zdolność fermentacji, aby zagwarantować doskonale kontrolowany proces pieczenia.

✓ Niezawodność

Nasze drożdże organiczne zostały przebadane i są popularne wśród piekarzy ze względu na jakość oraz niezawodność, niezależnie od zastosowania: słodkie, normalne lub kwaśne ciasto.

DOZOWANIE

Dawka w zależności od procesu pieczenia oraz wykorzystanej receptury.

SPOSÓB UŻYCIA

Dodaj drożdże bezpośrednio do mąki, przed wymieszaniem.

SKŁAD

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*). Zawiera pszenicę.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywanie w zimnym, dobrze wentylowanym miejscu w temperaturze od 0 do 10°C (dla lepszych efektów od 2 do 4°C).

OPAKOWANIE

10 kg pudełko: 4 pakiety 2,5 kg składające się z 5 bloków po 500 g, oddzielnie pakowanych w biały papier Kraft.

Idealne do częstego, regularnego użytku.

2,5 kg pudełko Minipack zawierające 1 pakiet 5 x 500 g bloków, idealny dla drobnych, regularnych wypieków. Każda paczka zapewnia doskonałą higienę oraz praktyczne przechowywanie.

PRZYDATNOŚĆ DO SPOŻYCIA

W optymalnych warunkach świeże drożdże L'hirondelle Biorganic mogą być przechowywane do daty minimalnej trwałości znajdującej się na opakowaniu.

Pełny zakres produktów Organic od Lesaffre.

Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto

Polepszacz pieczywa
Organiczne słodkie ciasto
10 kg worek

Ibis® Chleb Organiczny

Polepszacz pieczywa
Chleb organiczny
10 kg worek

Crème de Levain® Biorganic

Żywy zakwas w płynie
5 kg pojemnik

Inventis Biorganic

Nieaktywny organiczny
zakwas orkiszowy EC40
10 kg worek

L'hirondelle Biorganic

Organiczne drożdże
piekarskie
10 kg pudełko