

...Z GAMĄ ODPOWIEDNICH PRODUKTÓW



Safmill – korektory młynarskie

Skoncentrowane formuły funkcjonalnych dodatków przeznaczonych do standaryzowania i regulowania jakości mąki do poziomu oczekiwanego przez piekarza.



Safizym – preparaty enzymatyczne

Formuły enzymatyczne odpowiadające różnym potrzebom technologicznym, pozwalające na pełną kontrolę jakości mąki.



Baker's bonus – drożdże nieaktywne

Drożdże nieaktywne o właściwościach redukujących: gama drożdży, które przeszły proces dezaktywacji wysoką temperaturą:

- zapewniają szybszy rozrost i gładkość ciasta
- regulują plastyczność ciasta, zapewniając dobrą rozciągliwość podczas formowania



Gustal – do redukcji soli: gama drożdży piekarskich (*Saccharomyces Cerevisiae*) poddanych procesowi dezaktywacji termicznej. Pozwala to obniżyć poziom soli aż do 30% przy zachowaniu walorów smakowych chleba i zapewnieniu właściwego przebiegu procesu wypieku.



Yeast-In – drożdże do bezpośredniego dodania

Yeast-In to drożdże stworzone specjalnie do bezpośredniego dodania do miksów i premiksów.

Dodatki smakowe

Smakowa gama do wypieków:

- crème de levain: wyjątkowy zakwas o różnorodnym zastosowaniu
- arôme levain: praktyczne w użyciu aromaty zbożowe
- saf levain: zaczyn chlebowy, które ułatwią przygotowanie zakwasu



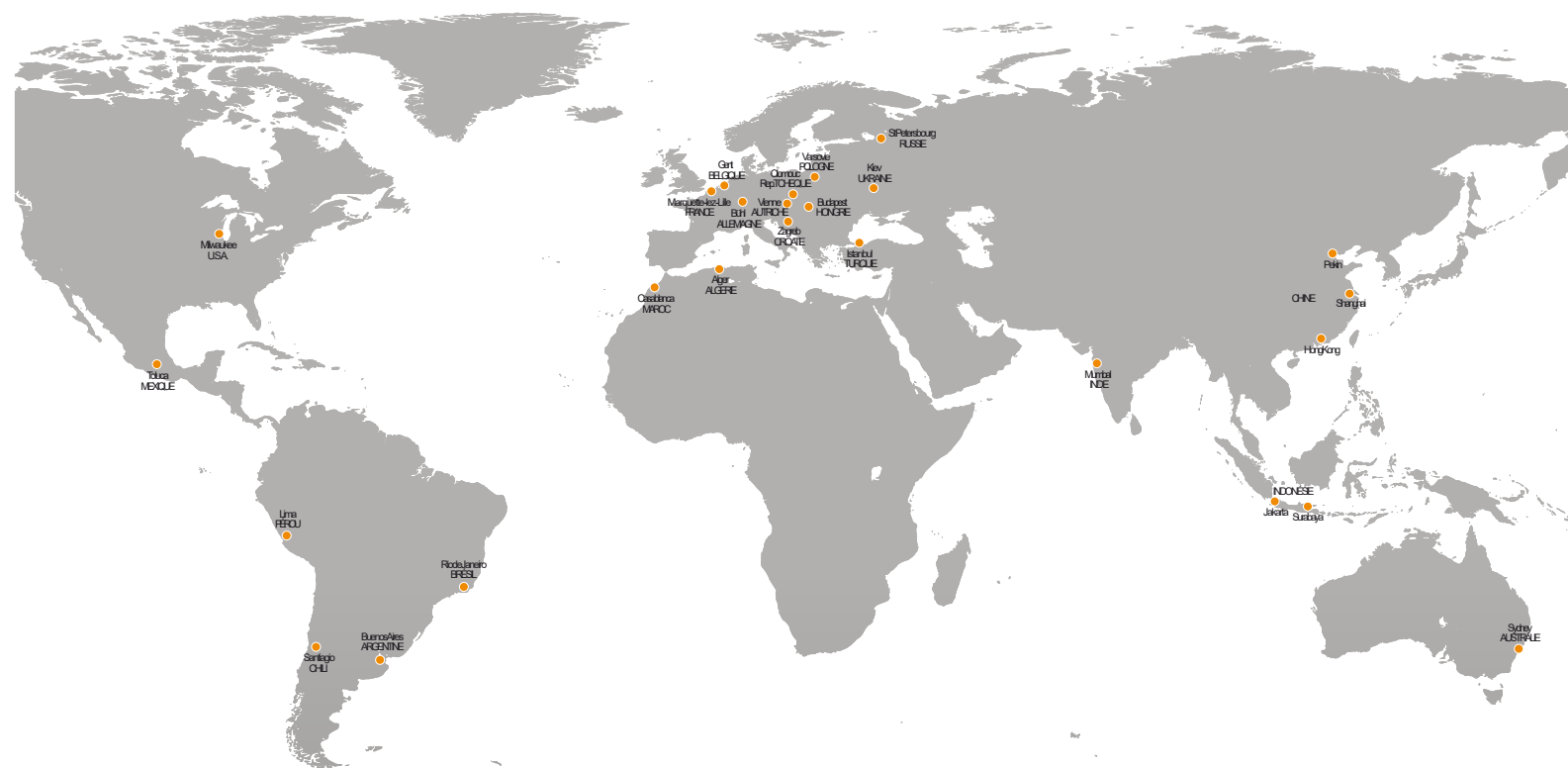
GRUPA O ŚWIATOWYM ZASIĘGU, LUDZKIM WYMIARZE, BLISKO CIEBIE. ...

Obecny w ponad 180 krajach Lesaffre jest światowym liderem w dodatkach piekarskich i ekstraktach drożdżowych. Od 1853 roku Lesaffre łączy zawodowy profesjonalizm z bliskimi relacjami wśród piekarzy i młynarzy.

Grupa stworzyła 24 Baking Center™ (centra piekarnicze) na całym świecie, posiada 48 zakładów produkcyjnych na pięciu kontynentach. Marki stworzone przez Grupę są wskaźnikami w dziedzinie wydajności, jakości i regularności produkcji.

PONIEWAŻ ZADOWOLENIE KLIENTA JEST NASZĄ POWINNOŚCIĄ, LESAFFRE ZOBOWIĄZUJE SIĘ ZAPEWNIĆ INDYWIDUALNĄ OBSŁUGĘ KAŻDEGO Z KLIENTÓW.

BAKING
CENTER



Lesaffre Polska SA
46-250 Wolczyn • ul. Dworcowa 36
tel.: +48 77 418 82 80 • fax: +48 77 418 82 99 • www.lesaffre.pl

LESAFFRE
DOŚWIADCZENIE MŁYNARSKIE,
KTÓRYM CHCEMY SIĘ
Z TOBĄ PODZIELIĆ



SŁUŻYMY SPEŁNIANIU WASZYCH POTRZEB...

- optymalizacja zbiorów zbóż zgodnie z kryteriami technicznymi i ekonomicznymi
- dostosowanie preparatów enzymatycznych w zależności od kampanii zbożowej
- dostosowanie mąki do specyfikacji klienta i standardów wymaganych przez rynek
- odpowiadanie na specyficzne potrzeby, takie jak zastąpienie dodatków chemicznych dodatkami powstałymi w procesie biotechnologicznym
- przygotowanie formuł na miksy, premiksy i mieszanki

...DZIĘKI ODPOWIEDNIM ŚRODKOM

Ludzie

- młynarze z wykształcenia, z doświadczeniem
- specjaliści z działu badań i rozwoju poszukujący rozwiązań biotechnologicznych
- formulatorzy czuwający nad doborem różnorodnych składników
- piekarze mający różnorodne doświadczenia w pracy w terenie



Wypośażenie

- zaawansowane technologicznie laboratoria analityczne dedykowane wyłącznie produktom zbożowym i dodatkom piekarskim
- 22 zakłady produkujące korektory i dodatki piekarskie na pięciu kontynentach
- 24 Baking Center™ (centra piekarnicze) na całym świecie



SafmILL®

SafIZYM®
bakery



gustal®

Yeast.in

Saf
Levain®

Crème
de Levain®

Arôme
Levain®

ROZWIĄZANIA DEDYKOWANE MŁYNARSTWU



...Z WYKORZYSTANIEM SPECJALISTYCZNEJ WIEDZY

Technologicznej

- kontrola efektu synergii pomiędzy dodatkami powstałymi w procesie biotechnologicznym od prawie 160 lat
- know-how i środki do zarządzania całością procesu zboże-mąka-chleb



Technicznej

Lesaffre obejmuje całościowo kompetencje związane z:

- badaniami i rozwojem
- formułami
- produkcją



Piekarskiej i sensorycznej

Nasz wielokulturowy zespół piekarzy oferuje:

- rozwiązania szyte na miarę
- pomoc techniczną
- pokazy organizowane w Baking Center™ (centrach piekarniczych)

Aby ocenić niezbędne kryteria jakości chleba (tekstura, aromat, smak), organizowane są regularnie panele eksperckie.



Grupa Lesaffre działa w oparciu o procesy jakościowe i certyfikaty (ISO, HALAL, Kasher, HACCP...), które są gwarancją bezpieczeństwa na co dzień.