

LEVURE



notre passion pour la levure,
votre passion pour la qualité

LEVURE PRESSÉE

En tant que boulanger moderne, vous exigez les meilleurs ingrédients pour votre pain et vos pâtisseries. Cette passion de la qualité, nous la partageons entièrement. Algist Bruggeman est réputée pour son professionnalisme et son offre de services adaptée pour vos besoins. Plus d'un demi-siècle d'expérience, vous en profitez aussi chaque jour.

Nous avons le plaisir de vous présenter nos marques de levures:

BRUGGEMAN+, LA LEVURE LA PLUS COMPLÈTE

Le choix de la bonne levure est très important pour vous. Notre levure complète Bruggeman+ vous rends le travail et la vie plus agréable et vous permet de panifier du pain léger et délicieux. Ajoutez-y notre service professionnel irréprochable et vous découvrirez pourquoi des milliers de boulangers choisissent Algist Bruggeman depuis des années.

- une fermentation ferme et régulière, reste parfaitement sous contrôle avec plus de goût et d'arôme
- résistance parfaite au système de pousse contrôlée
- forte tolérance au sucre
- pouvoir de fermentant plus longue



LEVURE TRADITIONNELLE

Nous disposons de plusieurs marques avec un profil de levure traditionnel pour le Benelux. La levure traditionnelle est synonyme de pouvoir levant, de volume et d'arôme, fiable à 100 % et fournit d'excellents résultats de cuisson dans toutes les pâtes à pain. Cela explique pourquoi ce produit de qualité est apprécié depuis plusieurs décennies par le monde professionnel.

La qualité de la levure traditionnelle de Benelux se révèle par les caractéristiques suivantes:

- pouvoir levant
- volume
- arôme



BRUGGEMAN FT, LA LEVURE RÉSISTANTE À LA CONGÉLATION ULTIME

La levure FT signifiant Freeze Tolerant (résistante à la congélation) est le résultat d'un long travail de recherche combiné à des circonstances de production adaptées. Cette levure offre les avantages spécifiques pour un procédé de fermentation ralenti ainsi qu'une bonne tenue à la congélation, tant à court qu'à long terme.

- Une activité initiale réduite est compensée par la présence de substances protectrices pour la cellule, idéal donc pour la conservation en congélateur.
- Une plus longue conservation des produits crus en congélation.



LEVURE LIQUIDE



STOCKAGE ET DOSAGE

KASTALIA, LEVURE LIQUIDE RÉFRIGÉRÉE DE QUALITÉ

Source de simplicité

Kastalia avec la levure **Bruggeman+**, conditionnée en caisses-outrés dans les meilleures conditions d'hygiène et de fraîcheur. Kastalia peut aussi doser notre **Crème de Levain**.

La levure liquide présente, outre les avantages familiaux de Bruggeman+, encore d'autres atouts:

- la levure s'incorpore plus facilement à la pâte, produisant ainsi un plus grand rendement
- la levure est toujours disponible à l'état frais et réfrigéré
- le système est très propre et facile à nettoyer
- garantie HACCP

Le distributeur de levure vous est mis à disposition gratuitement par Algist Bruggeman.

En fonction de votre consommation, des versions mono et duo du distributeur sont disponibles.

La levure Kastalia vous sera fournie à travers votre grossiste habituel.



CONTENEUR DE 300 KG

(pour une consommation jusqu'à 350 kg de levure pressée par semaine)

Notre levure stabilisée conditionnée en conteneurs est stockée en chambre froide, entre 2 et 4°C et vous garantit une qualité constante pendant des semaines.

Ce type de conteneur peut être fourni avec de la levure stabilisée:

Bruggeman+, levure traditionnelle et Bruggeman FT.

Le conteneur mobile 300kg peut aussi contenir de la **Crème de Levain** sur demande.



CONTENEUR DE 1000KG

(pour une consommation jusqu'à 2500 kg de levure pressée par semaine)

Notre levure stabilisée conditionnée en conteneurs est stockée en chambre froide, entre 2 et 4°C et vous garantit une qualité constante pendant des semaines.

Ce type de conteneur peut être fourni avec de la levure stabilisée:

Bruggeman+, levure traditionnelle et Bruggeman FT.



CUVES DE STOCKAGE

(pour une consommation à partir de 2.500 kg de levure pressée par semaine)

La crème de levure est livrée dans des cuves de stockage à une température de 2 à 4°C, tout en respectant les conditions hygiéniques d'usage.

Ce type de cuves de stockage contient au choix de la levure **Bruggeman+**, de la levure traditionnelle et de la levure **Bruggeman FT**.



DES LEVURES SPÉCIFIQUES
ADAPTÉES AUX DIFFÉRENTS
PROCÉDÉS ET PRÉPARATIONS
SONT DISPONIBLES.

Veillez-vous adresser à nos représentants.



ALGIST BRUGGEMAN. VOTRE EXPERT EN PAIN.

L'expertise indispensable d'un partenaire au service de votre pain.

- Avec la gamme complète de levures d'**Algist Bruggeman** vous découvrez pourquoi nous sommes la référence en matière de levure: fraîche; liquide ou pressée, instantanée, nos levures réalisent ceci à chaque coup.
- Avec **Croustilis et Pulso**, vous disposez de 2 marques vous offrant une gamme complète pour améliorer votre pain.
- Les **levains Livendo** vous permettent de varier les goûts et les arômes, tout en conservant une excellente qualité.
- Nos **mixes et prémixes** vous facilitent la vie plus que jamais : la voie rapide vers des résultats de panification optimaux.



www.algistbruggeman.be
✉ marketing@algistbrug.be
f www.facebook.com/Algistbruggeman

