

Levaduras innovadoras.



Levaduras de aplicación industrial.

FRESCAS Y RECIÉN SALIDAS DE FÁBRICA. Son levaduras adaptadas a los requerimientos habituales de la panadería y pastelería industriales: ciclos de fermentación más o menos cortos, escandallos aquilatados y mayor rotación semanal (prensada, por palets completos o fracción de palet) y alta exigencia de regularidad en servicio y calidad.



LEVAREAL. Levadura prensada de panadería con perfil fermentativo estándar, de buena relación calidad/precio. Caja 10 kg (20 x 500 g)

JACTO. Alternativa para ciclos cortos (levadura rápida), de buena relación calidad/precio. Caja 10 kg (20 x 500 g)

CREMAFERM BULK. Levadura líquida de contenido en sólidos y perfil fermentativo adaptados a las necesidades específicas del cliente. Servida a granel por medio de camión-cisterna a instalaciones ad hoc, financiables por parte de Lallemand.

SECAS INSTANTÁNEAS, RECIÉN PRODUCIDAS LOCALMENTE. Para industriales situados en las islas, fabricantes de pizza refrigerada e industriales con dosificación automática a partir de tolvas.

INSTAFERM C10. Levadura seca de panadería. Aunque envasada al vacío alargue su fecha de caducidad en dos años, la frescura que le da el estar recién hecha en la fábrica de Setúbal, la hace imbatible frente a levaduras secas de importación. Caja 10 kg (20 x 500g)

INSTAFERM C15. Alternativa en caja de 15 kg con una bolsa interior de papel aluminio, cerrada al vacío.

LALLEMAND

Levaduras para gran consumo.

SE CONSUMEN EN EL HOGAR. Para elaborar masas fermentadas de uso culinario y también pan, mediante electrodomésticos al efecto.



Levaduras innovadoras.

fermipan®

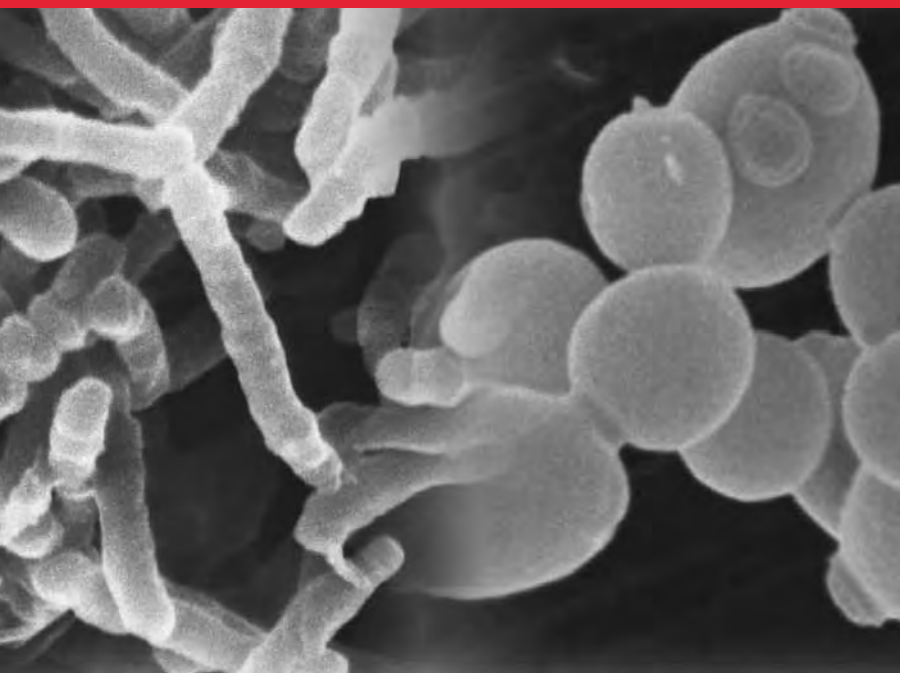
FERMIPAN CUBOS. Levadura de panadero, fresca prensada en cubos de 25 g, envueltos en celofán, de dos en dos (duplos). Ideal para masas de empanada gallega, pan, hojaldres, etc. Caducidad de seis semanas conservada en frigorífico, entre 0 y 10° C. Caja-expositor de 1,5 kg (30 duplos)

FERMIPAN SOBRES. Levadura de panadero en polvo, seca instantánea en sobres de 5 g, envueltos en celofán, de tres en tres (triplos). Ideal para masas de pizza, pan, repostería con masa fermentada, etc. Caducidad de dos años en armario para usos alimentarios.

LALLEMAND

Lallemand.

Lallemand Inc. centra su actividad en el desarrollo, producción y distribución de levaduras, productos derivados y bacterias. Su primera fábrica de levadura – sita en Montreal, Quebec, Canadá – data de 1923. Con una implantación mundial en centros de producción, distribución y mercados export, los principales sectores servidos son: panadería, enología, cervecera, bio-ingredientes, tecnología del alcohol, nutrición animal, nutrición humana/salud y cuidado de plantas.



La **División Europea de Levaduras** inicia su presencia en el continente a principios de los años noventa y, en la actualidad, suministra levadura a los panaderos de, prácticamente, todos los países de Europa, con fábricas y distribución local en: Alemania, Austria, Dinamarca, Eslovaquia, Estonia, Finlandia, Inglaterra, Polonia y Portugal, así como centros de distribución en: Austria, Chequia, España, Lituania y Polonia, llegando al resto de países vía exportación.

En la **Península Ibérica**, **Lallemand** tiene la sede de sus negocios de distribución en Barcelona, contando con un equipo técnico-comercial para atender a los grandes panaderos y pasteleros industriales. Los semi-industriales y artesanos, son atendidos con el apoyo de una estructura de setenta empresas locales de distribución a lo largo y ancho de toda la geografía ibérica. El equipo comercial portugués opera desde las propias oficinas de la **Fábrica de Setúbal**. Dicha fábrica acumula una experiencia de décadas en la producción de levadura y, actualmente, partiendo de las cepas de Lallemand y aplicando la última tecnología mediante inversiones de puesta al día, produce una calidad de levadura muy apreciada por los panaderos españoles y portugueses.

Lallemand España, S.L.
Galileu, 303-305, 1ª planta 08028 Barcelona
Tel. 932 810 550 Fax 932 020 041
rmvila@lallemand.com
www.lallemand.com

Levaduras artesanas.

FRESCAS Y RECIÉN SALIDAS DE FÁBRICA. Son especialmente adecuadas para obradores artesanos (menos de 10 cajas de levadura por semana) con un ritmo de producción sin prisas pero sin pausa, presentando una curva de fermentación adaptada a dicho ciclo. Excelente comportamiento regular, semana tras semana.



La Parisienne. Levadura prensada al gusto de la acreditada panadería francesa, blanca, friable, de ligero aroma fresco afrutado. Nació en Prouvy (Francia) hace ahora 20 años y conquistó al panadero español. Caja 10 kg (20 x 500 g)



Experta. Levadura prensada adaptada al perfil fermentativo propio de la panadería tradicional española, habituada al consumo histórico de las levaduras locales procedentes de azucarera. Caja 10 kg (20 x 500 g)



Activa. Levadura prensada de alto rendimiento, es la más vendida desde 1931 en Portugal. Lallemand la introduce en España para atender a los panaderos que aprecian su especial perfil fermentativo artesano. Caja 10 kg (20 x 500 g)



La Parisienne Osmo. Levadura prensada de pastelería, ideal para masas dulces fermentadas con un contenido en azúcar superior al 10% del peso de harina. Basada en una cepa osmo-resistente de elevado rendimiento. Caja 10 kg (20 x 500 g)

crema FERM

Levadura líquida estabilizada en crema, de mayor eficacia, rápida incorporación y obtención de masas más homogéneas. Menor manipulación de papeles y cartonajes. Jerrycan de 20 litros con tapón-válvula.

SECAS INSTANTÁNEAS, RECIÉN PRODUCIDAS LOCALMENTE.

Son una alternativa a la fresca para el obrador artesano con una menor rotación semanal o bien situado lejos de los circuitos de distribución de fresca (islas, poblaciones aisladas). También para elaboraciones en que el ritmo inicial de fermentación se prefiera más lento.

fermipan®

Levadura seca de panadería, con marca de larga tradición y prestigio. Aunque envasada al vacío alargue su fecha de caducidad en dos años, la frescura que le da el estar recién hecha en la fábrica de Setúbal, la hace imbatible frente a levaduras secas de importación. Caja 10 kg (20 x 500 g)

Instaferm Gold®

Levadura seca de pastelería, ideal para masas dulces fermentadas con un contenido en azúcar superior al 10% del peso de harina. Basada en una cepa osmo-resistente de elevado rendimiento. Caja 10 kg (20 x 500 g)

Soluciones de panadería.



Gama de productos para acondicionar las masas de panificación, a base de enzimas, levaduras inactivadas y cultivos estarter para masa madre.

LEVADURAS INACTIVADAS

Carentes de poder fermentativo, su componente activo es el glutatión (GSH), tripéptido antioxidante natural de la levadura, que se concentra técnicamente en mayor o menor proporción, para mejorar la extensibilidad y relajación de las masas.

FERMAID SR

Esta levadura glutatión se presenta como un polvo free flowing, de incorporación fácil a la harina o a la masa, actuando a nivel de partes por millón. Tiene la capacidad de bajar la proporción de gluteninas respecto a la de gliadinas del gluten, por reducción de los puentes disulfuro, haciendo mejorar los tiempos de amasado y reduciendo una elasticidad no deseada. Saco de 25 kg en palet de 600 kg.

ESTÁRTERES PARA MASAS MADRE

Gama de estarteres para el cultivo controlado de masas madre a base de levaduras aromáticas y bacterias homofermentativas (producen ácido láctico) o heterofermentativas (ác. láctico + ác. acético).

FLORAPAN

Presentación en sobres de 3 y 25g

Fermentaciones lentas de 14 a 24h

L73 Cultivo puro de Lactobacillus plantarum (homo)

Brioche, pan de leche, pan de taza, pizza, tortilla, crackers

L62 Cultivo puro de Lactobacillus brevis (hetero)

Pan de masa madre francés o alemán

L63 Idem + 1% fructosa (mayor producción ác. acético)

Fermentaciones rápidas de 4 a 8h

LXX Bacterias homo rápidas (sólo láctico)

Fermentaciones fuertes (alta acidez)

LXX Fermentación de 18 a 24h

LALVAIN DU JOUR

Presentación en sobres de 3 y 25g

La3 Lactobacillus plantarum (homo) + levadura aromática

Baguette francesa, pan de queso

La5 Lactobacillus brevis (hetero) + levadura aromática

Baguette francesa, pan de hogar, bola rústica