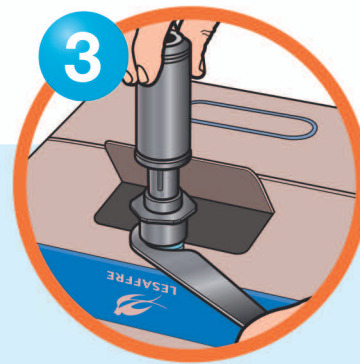
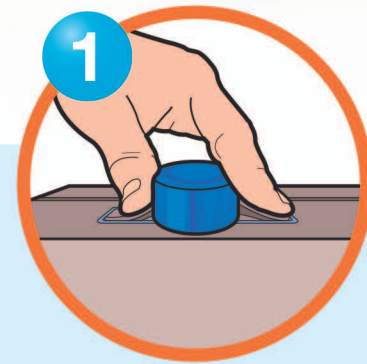


# PREMIUM

System dozowania podajnika drożdży zapewnia dokładniejsze dawkowanie drożdży, czyli lepszą kontrolę zużycia drożdży.

+ intuicyjna obsługa



+ bezpieczne

Zapieczone system dozowania i brak bezpośredniego kontaktu drożdży z dłońmi oznacza, że Kastalia Premium zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia i zapewnia większą higienę.

+ praktyczne

Zainstalowanie systemu chłodzenia i dystrybucji obok miesiarki zmniejsza potrzebę częstych dostaw z chłodni. Pojemniki bag-in-boxes z płynnymi drożdżami zapewniają większą autonomię i mogą być wymienione w mniej niż 2 minuty.

+ wydajne

Płynne drożdże łatwiej rozprowadzają się i asymilują się z ciastem, dzięki czemu jest ono bardziej jednorodne i elastyczne. Stała jakość zapewnia stabilność procesu produkcyjnego.

[www.kastalia.com](http://www.kastalia.com)



Lesaffre Polska SA ul. Dworcowa 36, 46-250 Wołczyn  
Dział Marketingu - tel.: + 48 77 40 72 455 | [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)



## Teraz jeszcze lepsza!

Lesaffre stworzył Kastalię Premium w odpowiedzi na potrzeby i oczekiwania piekarzy-rzemieślników. To produkt nowej generacji. Płynne drożdże zapewniają stabilną i wysoką skuteczność we wszystkich zastosowaniach piekarniczych.

Lesaffre  
przedstawia piekarzom  
nowy, lepszy i efektywny  
produkt jakim jest  
**KASTALIA  
PREMIUM**

### JAKOŚĆ, STABILNOŚĆ, EFEKTYWNOŚĆ

Kastalia Premium jest produktem wysokiej jakości, który zapewnia stabilność i niezmienną efektywność produkcji wszystkich rodzajów wyrobów piekarniczych: chleba, ciast, wypieków sposobem bezpośrednim lub odroczonym. Nowa formuła w pełni odpowiada wymaganiom procesów produkcyjnych, przechowywania, jakości i wydajności.

LESAFFRE

# PREMIUM

UMÓW  
WIZYTĘ TECHNOLOGA,  
KTÓRY ZAPREZENTUJE  
DZIAŁANIE TEGO  
INNOWACYJNEGO  
PRODUKTU.

## SEKRETY NIEZMIENNEJ JAKOŚCI

Niepowtarzalny proces produkcyjny oznacza, że badaczom Lesaffre udało się skoncentrować płynne drożdże w takim stopniu, aby osiągnąć moc zbliżoną do mocy drożdży prasowanych.

## “ PRAWDZIWIY SUKCES TECHNICZNY ”

„Zespoły handlowe, laboratoria, działy badań i rozwoju, zakłady produkcyjne, Centra Piekarnicze™...”, cała wiedza Lesaffre została zaangażowana do opracowania i wypuszczenia na rynek produktu, który przeszedł wieloetapowy proces doskonalenia” - wyjaśnia Jean-Pierre Chassard, Dyrektor Techniczny Działu Rozwoju Produktów w Lesaffre International.

### Jakie były najważniejsze etapy tworzenia i produkcji Kastalii Premium?

Przypomnijmy najpierw, że drożdże są kulturą żywą. To oznacza, że opracowanie Kastalii Premium wymagało licznych prób technicznych w celu utrzymania jej efektywności. Musieliśmy ponownie przemysleć schematy przemysłowe, pracę linii produkcyjnych, formułę oraz sposób pakowania. Zmieniliśmy proces w oparciu o wyniki badań przeprowadzonych zarówno w laboratoriach, jak i w piekarniach na poziomie przemysłowym. Następnie, uwzględniając liczne analizy i obserwacje, udoskonaliliśmy proces produkcji.

## STABILNE I WYDAJNE DOZOWANIE

Zaprojektowany z największą starannością system dystrybucji, który znajduje się obok miarki ciasta, oznacza, że Kastalia Premium gwarantuje praktyczne warunki pracy oraz szybkie i dokładne dozowanie. Sama zasada stosowania systemu dozowania płynnych drożdży zapewnia absolutną higienę.

### Niezawodność i kontrolowana konserwacja

Systemy chłodzenia i dystrybucji zapewniają wszystkie zalety kontrolowanego chłodzenia. Ustawione na +4° tworzą dla drożdży idealne warunki dla zachowania jakości i wydajności.

### Gwarantowane bezpieczeństwo spożywcze

Budowa systemu chłodzenia i dystrybucji zapewnia czystość miejsca pracy – drożdże nie rozpryskują się po pomieszczeniu, oraz ciała obce nie trafiają do drożdży.

### Precyzja i kontrola

System dystrybucji zapewnia precyzję odmierzania pożądanych ilości produktu oraz lepszą kontrolę zużycia.

### Produktywność i praktyczność

- Umieszczony obok miarki, system chłodzenia i dystrybucji zawsze znajduje się pod ręką.
- Pojemniki bag-in-box (22 kg) zapewniają większą autonomię i mogą być wymienione w mniej niż 2 minuty.
- Obsługiwanie systemu jest zredukowane do minimum.



### 2 typy systemów chłodzenia i dystrybucji dla wygody piekarzy



Pojemność:  
**22 kg**

Praktyczność dostosowana do potrzeb małych zakładów.



Pojemność:  
**2x22 kg**

Praktyczność dostosowana do potrzeb większych zakładów.

