…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 Cerevisiæ*) 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*: zaczyny chlebowe, 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

Lesaffre Polska SA
46-250 Wołczyn • 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

LESAFFRE

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

Wyposażenie

- 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 baker's bonus® 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.