

LE SAVOIR-FAIRE
AU SERVICE DE
VOTRE PAIN.



BRUGGEMAN®
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

BRUGGEMAN INSTANT BLEUE

La levure Bruggeman Instant est une levure instantanée de qualité supérieure permettant d'obtenir une pâte légère. Elle convient à pratiquement toutes les recettes et toutes les techniques de boulangerie.

Disponible en emballages de 10 kg, 500 g, 125 g et 11 g.



FERMENTATION FORTE

En tant que professionnels, nous savons qu'il est essentiel de conserver un temps de fermentation constant pour obtenir les meilleurs résultats en termes de cuisson. C'est pour cette raison que nos levures possèdent une capacité de fermentation élevée et stable garantie.

GOÛT ET SAVEUR UNIQUES

La levure Bruggeman Instant produit des substances aromatiques naturelles qui donnent au pain frais sa saveur unique.

PRATIQUE & MALIN

Vous pouvez mélanger la levure Bruggeman Instant directement à la farine, avant d'ajouter de l'eau. Si vous utilisez de l'eau froide, il est préférable d'ajouter notre levure environ une minute après le début du mélange, afin d'éviter le contact direct avec l'eau.

ÉCONOMIES INTELLIGENTES

La levure Bruggeman Instant est une levure vivante naturelle sous forme déshydratée. Son emballage sous vide garantit une durée de conservation de deux ans, tout en préservant sa fraîcheur. L'espace de stockage requis est limité et aucune réfrigération n'est nécessaire avant ouverture.

SERVICES PROFESSIONNELS BRUGGEMAN

Bruggeman soutient les boulangers depuis 1949. Nous mettons notre savoir-faire au service de nos levures, de nos ingrédients et entre vos mains. Vous souhaitez que votre nouvelle recette sorte du lot ? Est-il temps d'optimiser vos processus ? Vous vous préparez à attirer de nouveaux clients ? Il suffit de demander. Nous mettons notre savoir-faire à votre service en vous prodiguant des conseils concrets qui vous permettront de dépasser vos limites. C'est pour cette raison que les meilleurs boulangers exigent toujours Bruggeman.



Nous vous prodiguons des conseils personnalisés pour optimiser votre processus de cuisson.



Nos équipes d'assistance technique vous viennent en aide quand vous en avez besoin.



Nous vous offrons la possibilité de participer à des formations et des ateliers au sein de notre centre d'expertise Bruggeman.



Nous vous aidons à personnaliser vos recettes en fonction des tendances du marché et des besoins de vos clients.

BRUGGEMAN®
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

Plus d'informations :

