

LE SAVOIR-FAIRE
AU SERVICE DE
VOTRE PAIN.



BRUGGEMAN®
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

BRUGGEMAN 2IN1 BLEUE

La levure Bruggeman Extra 2in1 est une levure 2-en-1 alliant l'efficacité d'une levure sèche instantanée à celle d'un améliorant de panification. Ce produit vous offre les avantages de deux ingrédients distincts dans une seule solution pratique.



PRATICITÉ

La levure Bruggeman Extra 2in1 Bleue est une solution 2-en-1 polyvalente qui vous permet de simplifier vos activités de boulangerie. En combinant une levure sèche instantanée extrêmement performante avec un améliorant de panification efficace, ce produit tout-en-un offre les avantages de deux ingrédients réunis en un seul.

MEILLEURS RÉSULTATS

La levure Bruggeman Extra 2in1 Bleue améliore l'aspect et le volume du produit fini. Selon son utilisation, les pains peuvent être plus volumineux et avoir une forme plus régulière, une couleur plus dorée et une mie plus moelleuse.

GOÛT ET SAVEUR UNIQUES

Cette levure de qualité supérieure garantit une fermentation et un développement optimaux de la pâte. Elle produit également des substances aromatiques naturelles qui donnent au pain sa saveur unique.

EFFICACITÉ

Idéal pour obtenir une pâte légère, ce produit 2-en-1 convient à pratiquement toutes les recettes et toutes les techniques de boulangerie. En outre, il ne nécessite aucune réfrigération pendant le transport et le stockage. Son emballage sous vide très résistant garantit à la levure sèche Bruggeman une durée de conservation de deux ans, tout en préservant sa fraîcheur.

COMPOSITION

Levure instantanée et améliorant de panification.

USAGE

La levure Bruggeman 2in1 Bleue a été spécialement conçue pour les pâtes légères ou à faible teneur en sucre (jusqu'à 10 % de sucre par rapport au poids de la farine).

CONDITIONNEMENT

- La levure Bruggeman 2in1 Bleue est emballée sous vide afin de préserver sa qualité et son efficacité.
- Cartons de 20 paquets de 500 g.

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.

Plus d'informations :



BRUGGEMAN®
BOOSTING BAKERS SINCE 1949