

l'hirondelle®

1895



L'HIRODELLE®
1895

Speciale per biga, lunghe lievitazioni e pizza.

- Dona gusto e consistenza ai pani a lunga lievitazione
- Ideale per pani di grandi pezzature, pizza e pinsa
- Assicura una maggiore stabilità nella gestione della biga, donandole un gusto più equilibrato
- Adatto anche agli impasti zuccherati

PERFETTO PER LE LUNGHE ESTATI!

L'hirondelle 1895 è **un lievito ideale per i periodi più caldi dell'anno** perché dona stabilità ed equilibrio agli impasti e permette di gestirli con più tranquillità.

Disponibile in tre formati:

Scatola da 2,5 kg (5 panetti da 500 g)

Scatola da 10 kg (4 stecche da 2,5 kg)

Scatola da 15 kg (6 stecche da 2,5 kg)



LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia

T +39 0521 878011 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it

L'hirondelle 1895. Un lievito da Oscar.

Francia, 1895: un anno di fermento, innovazione e cambiamento. Al Grand Café di Parigi, in una sala buia e gremita di spettatori curiosi, i fratelli Lumière proiettano il loro primo film, trasformando il modo in cui le persone percepiscono la realtà.

Casualmente, ma non troppo, anche la nostra storia inizia nel 1895: da allora, noi di Lesaffre nutriamo e proteggiamo il pianeta, trasformando ogni impasto in una piccola opera d'arte. E per festeggiare questi straordinari 130 anni, oggi presentiamo la nostra nuova selezione di lievito da Oscar: L'hirondelle 1895, il grande protagonista delle lunghe lievitazioni, in grado di regalare ai panificatori performance degne di una Nomination.



In ogni impasto c'è una storia di bontà che aspetta di essere raccontata.



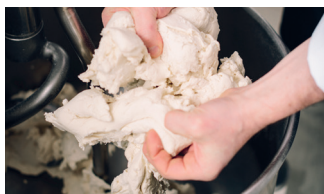
DONA GUSTO E CONSISTENZA AI PANI A LUNGA LIEVITAZIONE

Esalta i sapori e la consistenza dei pani di media e grande pezzatura a lunga lievitazione, offrendo un'esperienza gustativa ricca di sfumature.



IDEALE PER PANI DI GRANDI PEZZATURE E PIZZA

È molto versatile, perfetto per pani di media e grande pezzatura, ma non solo. Grazie alla sua capacità di svilupparsi lentamente e in modo costante, permette di controllare con precisione i tempi della lievitazione, **rendendo più semplice la gestione dell'impasto della pizza.**



ASSICURA UNA MAGGIORE STABILITÀ NELLA GESTIONE DELLA BIGA

Garantisce una fermentazione stabile e ottimale nella preparazione della biga. Il risultato? **Un pre impasto che dona un gusto bilanciato, con note meno acide e alcoliche e una consistenza perfettamente armoniosa.**



ADATTO ANCHE AGLI IMPASTI ZUCCHERATI

Crea la giusta alchimia anche nei dolci, garantendo una lievitazione equilibrata per impasti zuccherati, come un film che sa dosare emozioni e colpi di scena per un finale dolce e appagante.



LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia

T +39 0521 878011 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it