



**[\*]**

**PAS DE LEVURE  
PAS DE PAIN**

CHAMBRE SYNDICALE

**CSFL**

FRANÇAISE DE LA LEVURE



## **\* UNE ORIGINE NATURELLE, UNE MATIÈRE VIVANTE.**

Constituée de milliards de cellules vivantes, la levure est un organisme naturel présent dans notre environnement. Celle dédiée à la panification a été cultivée pour cet usage. Souvent les consommateurs ignorent tout de la levure. Elle peut être confondue avec la poudre levante communément nommée levure chimique. Avec cette dernière, la levée de la pâte n'est pas liée à un organisme vivant mais à la réaction chimique de ses composants (essentiellement du bicarbonate de sodium et de l'acide tartrique). Les boulangers et leurs clients doivent connaître les ingrédients naturels qui contribuent à la maîtrise d'un savoir-faire.

## **\* UN INGRÉDIENT D'EXCELLENCE POUR LE MEILLEUR DU PAIN.**

Issue d'une véritable expertise, cultivée et récoltée dans de hautes conditions d'hygiène, la levure offre la garantie d'une sécurité alimentaire essentielle à la qualité de la production d'une boulangerie. Elle joue pleinement son rôle dans le développement de la pâte, le goût et la digestibilité du pain.

## **\* LA LEVURE AU CŒUR D'UN SUJET CLÉ, LA FERMENTATION.**

Chaque boulanger le sait, la fermentation est au cœur de son savoir-faire. A ce titre le rôle de la levure dans la conduite et la maîtrise de cette fermentation assure la régularité que chacun recherche dans son travail. Aussi essentielles que l'eau, la farine et le sel utilisés, vous pouvez être fiers de vos levures.

Bien des professionnels vous le diront, "pas de levure, pas de pain".

