



Дрожжи «Лесафр» - выпечка всегда на высоте!

Группа Lesaffre – ключевой мировой игрок в области ферментации.

Компания основана во Франции в 1853 году.

ДРОЖЖИ СУХИЕ БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ

Саф-Момент® для сдобы



Ванильный аромат и золотистый цвет сдобного мякиша

- С кондитерским ванилином и натуральным бета-каротином.
- Для сдобной (сладкой) выпечки.
- 1 пакетик дрожжей на 1 кг муки.
- Срок годности – 1,5 года.

Саф-Момент®



Всегда рядом, вдохновляя на лучшее

- Самая известная марка дрожжей* – более 25 лет в России.
- Универсальные дрожжи для любой домашней выпечки.
- 1 пакетик дрожжей на 1 кг муки.
- Срок годности – 2 года.

Саф-Момент® для пиццы



Самые правильные дрожжи для пиццы

- Натуральный лук в составе обогащает основу для пиццы тонким ароматом.
- Специальный штамм дрожжей облегчает раскатку теста.
- 1 пакетик дрожжей на 0,5 кг муки (2 большие пиццы).
- Срок годности – 1,5 года.

ДРОЖЖИ СУХИЕ БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ

Фермипан®



Пышная выпечка без хлопот

- Обновленный дизайн и новый вес упаковки 6 г.
- Удобно использовать за 1 раз: 1 пакетик дрожжей на 500 г муки.
- Срок годности – 2 года.

Воронежские®



Выпечка в радость каждый день

- Для всех видов выпечки и напитков.
- 1 пакет дрожжей в зависимости от рецепта:
 - для выпечки: на 5 – 10 кг муки;
 - для напитков: на 10 – 15 л воды.
- Срок годности – 1,5 года.

Bekmaya®



Дрожжи для образцовых хозяек

- Обновленный дизайн и новый вес упаковки 50 г и 80 г.
- Для всех видов выпечки.
- 50 г дрожжей на 5 кг муки / 80 г дрожжей на 8 кг муки.
- Срок годности – 2 года.

ДРОЖЖИ СУХИЕ АКТИВНЫЕ

Саф-Левюр®



Французские традиции хлебопечения

- Придают дополнительную эластичность тесту, а выпечке - несравненный аромат.
- Идеальны для пшеничных, ржано-пшеничных и деревенских хлебов, несладкой выпечки, подходят для напитков.
- 50 г дрожжей на 5 - 6 кг муки в зависимости от рецепта.
- Срок годности – 2 года.

Спиртовой рекорд



Дрожжи высоких достижений

- Новая марка «Спиртовой рекорд».
- Эталон качества на рынке прессованных дрожжей для приготовления домашних напитков.
- Активное брожение гарантирует стабильный результат.
- Срок годности – 40 суток.

Люкс® Экстра



Традиционные дрожжи

- Универсальные дрожжи для любой выпечки и напитков, косметологии (маски для лица и волос), подкормки растений и птиц.
- Лауреат премии доверия потребителей «Марка №1 в России 2022» в категории «Дрожжи хлебопекарные».
- 100 г дрожжей на 2 кг муки.
- Срок годности – 45 суток.

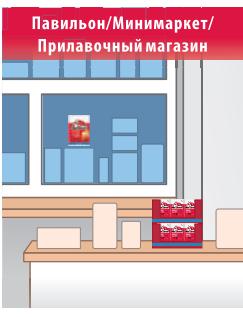
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫКЛАДКЕ ДРОЖЖЕЙ

СУХИЕ ДРОЖЖИ - БАКАЛЕЙНЫЙ ОТДЕЛ

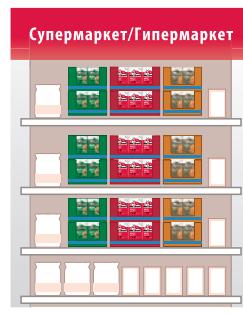
Рядом с мукой и другими ингредиентами для выпечки



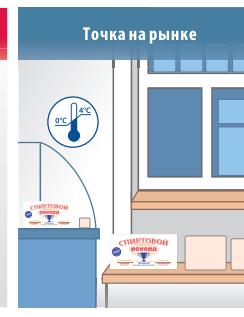
Пакетик - на кассу,
блок - на полку



Пакетик - на окно-витрину,
блок - на стол-витрину



Блок - на полку
или на отдельную стойку



Муляж пачки - на окно-витрину, на стол-витрину,
на верх горизонтального холодильника



Блок - в холодильник



Блок - в холодильник

ПРЕССОВАННЫЕ ДРОЖЖИ - ХОЛОДИЛЬНИК (0°C... +4°C)

Рядом с маргаринами и сливочным маслом

4 ФАКТА О ДРОЖЖАХ

1. ЧТО ТАКОЕ ДРОЖЖИ?

- Хлебопекарные дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* в пер. с лат. «пекарские дрожжи») - это вид одноклеточных микроскопических грибков.
- При смешении с мукой они преобразовывают ее естественные сахара в спирт и углекислый газ. При этом спирт придает тесту кисловатый запах, а углекислый газ разрыхляет и поднимает тесто. Так выпечка обогащается вкусом и ароматом, а благодаря углекислому газу формируется объемный и пористый мякиш.
- В процессе выпекания дрожжевые клетки погибают (при температуре от +55 до +59°C).
- Дрожжи содержат витамины группы С, В и РР, а также аминокислоты, ферменты и минеральные вещества.

2. ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ?

- Основное их назначение – это **приготовление выпечки** (сдобной и несдобной, блинов и оладий, чебуреков, лавашей, хлеба и других изделий).
- Часто дрожжи используют для приготовления **традиционных крепких домашних напитков** и **кваса**.
- В российских домохозяйствах издавна дрожжи применяют для **удобрения домашних и садово-огородных растений** в теплое время года. А также в птицеводстве - для подкормки домашних птиц и профилактики их заболеваний.
- Женщины знают о чудодейственных свойствах дрожжей в **домашней косметологии** (уход за волосами и кожей лица).



3. КАКАЯ РАЗНИЦА МЕЖДУ СУХИМИ АКТИВНЫМИ И БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИМИ ДРОЖЖАМИ?

Различные способы сушки дрожжевого молочка приводят к разнице между видами сухих дрожжей.

Быстродействующие

- Гранулы похожи на **мелкую вермишель**. Они состоят из живых дрожжевых клеток.

Активные

Внешний вид:

- Шарообразные гранулы** диаметром 1 - 2 мм. Внешняя часть этих гранул - оболочка из инактивированных («спящих») дрожжевых клеток.

Способ применения:

- Дрожжи засыпают **сразу в муку** в сухом виде и перемешивают с ней.
- Дрожжи перед использованием **разводят в теплой жидкости**, чтобы растворить защитную оболочку.
- Тесто **поднимается быстро** и не имеет выраженного дрожжевого аромата. **Не будет запаха дрожжей** и в готовой выпечке.
- Тесту такие клетки придают **дополнительную эластичность**, улучшают его структуру, наполняют **ароматом деревенского хлеба**.

4. КАК ХРАНИТЬ ДРОЖЖИ?

- Прессованные дрожжи хранятся в **холодильнике** при температуре от 0 до +4°C.

- Все сухие дрожжи в закрытой упаковке хранятся в сухом месте при **комнатной температуре**.

- Открытую упаковку быстродействующих дрожжей следует использовать сразу. При необходимости хранения упаковку сухих дрожжей нужно плотно **закрыть**, поместить в герметично закрытую емкость и **убрать в холодильник**. Активные можно хранить так до 1 месяца, быстродействующие – до 1 недели.
- После холодильника, **перед применением** необходимое количество дрожжей следует **выдержать** при комнатной температуре (не менее 30 мин.).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АССОРТИМЕНТЕ ДРОЖЖЕЙ ГРУППЫ «ЛЕСАФР» В РОССИИ

Наименование и марка	Вес нетто ед.	Срок годности	Кол-во в блоке, шт.	Кол-во в коробке, шт.	Вес коробки, кг	Штрих-код ед.	Выкладка	Условия хранения
СУХИЕ БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ								
Саф-Момент	11 г	2 года	60	1080	11,88	4 607 107 440 249		
Саф-Момент для пиццы	12 г	1,5 года	40	480	5,76	4 607 107 440 010		
Саф-Момент для сдобы	12 г	1,5 года	40	480	5,76	4 607 107 440 034	✓ Отдел бакалеи. Рядом с мукой и ингредиентами для выпечки.	Сухое прохладное место (температура – до 25 °C, относительная влажность воздуха 75%).
Фермипан	6 г	2 года	40	-	2,40	4 607 107 441 406		
Воронежские	100 г	1,5 года	-	50	5,00	4 607 171 480 035		
Bekmaya	100 г	2 года	-	50	5,00	4 607 171 480 301		
Bekmaya	80 г	2 года	-	50	4,00	4 607 171 480 387		
Bekmaya	50 г	2 года	30	-	1,50	4 607 107 441 390	✓ На кассе.	
СУХИЕ АКТИВНЫЕ								
Саф-Левюр	50 г	2 года	30	120	6,00	3004 5484		
Саф-Левюр	100 г	2 года	20	80	8,00	3004 1783		
ПРЕССОВАННЫЕ								
Люкс Экстра	100 г	45 суток	20	120	12,00	4 607 107 440 270	Холодильник. Рядом с маргаринами и сливочным маслом.	Хранить при температуре от 0 °C до +4 °C
Спиртовой рекорд	1 кг	40 суток	-	10	10,00	4 607 171 480 370		



lesaffre.ru



safclub.ru



safclub_ru

Вступайте в клуб любителей выпечки!
Рецепты, конкурсы, мастер-классы



ООО «САФ-НЕВА» - предприятие группы Lesaffre в России
Офис: 197342, г. Санкт-Петербург, ул. Белоостровская, д. 13

sos.ru@lesaffre.com