



# 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



12 г

#### 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®



11 г

#### 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



12 г

#### 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®



6 г

#### 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®



100 г

#### 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.

### Векмая®



50 г

80 г

#### 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-Левюв®



50 г

100 г

#### 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



1 кг

#### 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



100 г

#### 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.

\*По результатам исследования Brand Health tracking. Tiburon Research. Апрель 2022.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫКЛАДКЕ ДРОЖЖЕЙ

### СУХИЕ ДРОЖЖИ - БАКАЛЕЙНЫЙ ОТДЕЛ

Рядом с мукой и другими ингредиентами для выпечки

### 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 грибов.
- При смешении с мукой они преобразовывают ее естественные сахара в спирт и углекислый газ. При этом спирт придает тесту кислотный 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 ИСПОЛЗУЮТСЯ 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.
- Дрожжи засыпают **сразу в муку** в сухом виде и перемешивают с ней.
- Тесто **поднимается быстро** и не имеет выраженного дрожжевого аромата. **Не будет запаха дрожжей** и в готовой выпечке.

Внешний вид:

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

Способ применения:

- Дрожжи перед использованием **разводят в тёплой жидкости**, чтобы растворить защитную оболочку.

Работа дрожжей в тесте:

- Тесту такие клетки **придают дополнительную эластичность**, улучшают его структуру, наполняют **ароматом деревенского хлеба.**

#### Активные

### 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
<b>СУХИЕ БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ</b>								
Саф-Момент	11 г	2 года	60	1080	11,88	4 607 107 440 249	√ Отдел бакалеи. Рядом с мукой и ингредиентами для выпечки.  √ На кассе.	Сухое прохладное место (температура – до 25 °С, относительная влажность воздуха 75%).
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		
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		
Векмауа	100 г	2 года	-	50	5,00	4 607 171 480 301		
Векмауа	80 г	2 года	-	50	4,00	4 607 171 480 387		
Векмауа	50 г	2 года	30	-	1,50	4 607 107 441 390		
<b>СУХИЕ АКТИВНЫЕ</b>								
Саф-Левюр	50 г	2 года	30	120	6,00	3004 5484	Холодильник. Рядом с маргаринами и сливочным маслом.	Хранить при температуре от 0 °С до +4 °С
Саф-Левюр	100 г	2 года	20	80	8,00	3004 1783		
<b>ПРЕССОВАННЫЕ</b>								
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 °С до +4 °С
Спиртовой рекорд	1 кг	40 суток	-	10	10,00	4 607 171 480 370		