

Katalog produktów



LALLEMAND

LALLEMAND BAKING

Drodzy Klienci

Wszystkie Nasze drożdże to produkty najwyższej jakości, 100% naturalne. Nie są modyfikowane genetycznie, nie posiadają w swoim składzie glutenu, sztucznych dodatków i barwników oraz alergenów. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą produktową.

Lallemand Polska



Pieczynwa

Suplementacji

Nasze drożdże
najlepsze do:

Ciast

Pizzy

Vita**D**

**Drożdże z naturalną
witaminą D**



DROŻDŻE DOMOWE VITA D

Z NATURALNĄ WITAMINĄ D



Opis produktu

Drożdże Domowe VITA D to drożdże świeże z gatunku *Saccharomyces cerevisiae* są przede wszystkim źródłem naturalnej witaminy D, witamin z grupy B, oraz łatwo przyswajalnych białek. Nie posiadają w swoim składzie glutenu. Nie są modyfikowane genetycznie. Drożdże Domowe VITA D szczególnie polecamy do wypieku chleba, drożdżówek, ciast drożdżowych, pączków i ciast do pizzy. Doskonale sprawdzą się w diecie wegańskiej i wegetariańskiej, ponieważ są naturalnym, roślinnym źródłem witaminy D.

Warto wiedzieć że...

Witamina D w drożdżach piekarskich powstaje w takim samym sposób, w jaki nasz organizm przekształca promienie słoneczne w witaminę D, podczas opalania się na słońcu. Niektóre zalety stosowania witaminy D w codziennej diecie: wspiera układ odpornościowy w walce z wirusami i bakteriami, pomaga utrzymać prawidłowy poziom wapnia we krwi, przyczynia się do prawidłowego funkcjonowania mięśni.

100 g

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



1 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE



PLN

DROŻDŻE DOMOWE



Opis produktu

Drożdże Domowe to flagowa marka naszej firmy. Są to drożdże świeże z gatunku *Saccharomyces cerevisiae*.

Warto wiedzieć że...

Drożdże Domowe są naturalnym źródłem witamin z grupy B, oraz łatwo przyswajalnych białek. Nie posiadają w swoim składzie glutenu. Nie są modyfikowane genetycznie. To doskonale rozpoznawana marka na polskim rynku oferowana w 100 g kostkach w opakowaniu zbiorczym 1 kg. Drożdże Domowe cieszą się niesłabnącym uznaniem wśród konsumentów, przede wszystkim ze względu na niezawodność oraz najwyższą jakość wypieku ciast drożdżowych, drożdżówek, pączków oraz ciast słodkich.

100 g

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



1 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE



PLN

Serdecznie zachęcamy Państwa do zastosowania naszego produktu
Drożdże Domowe w domowych wypiekach.

DROŻDŻE

BATON MAX



Charakterystyka

- klasyczne drożdże do wypieków ciast pszennych, żytnich, mieszanych i pieczywa cukierniczego
- posiadają znakomitą stabilność siły pędnej oraz dobrą siłę podnoszenia
- stała jakość drożdży gwarantuje w każdym przypadku takie same rezultaty wypiekowe
- produkt oferowany w blokach owiniętych w celofan 4 x 2,5 kg, podzielony na kostki 0,5 kg

10 kg

OPAKOWANIE
ZBIORCZE

2,5 kg

OPAKOWANIE
JEDNOSTKOWE

PLN

DROŻDŻE

TRADYCYJNE



Charakterystyka

- kompromis pomiędzy wysoką jakością, a konkurencyjną ceną
- stabilny poziom parametrów fermentacji
- gwarantują niezawodność i pewność w stosowaniu

10 kg

OPAKOWANIE
ZBIORCZE

500 g

OPAKOWANIE
JEDNOSTKOWE

PLN

DROŻDŻE DO CIAST SŁODKICH EUROFERM NIEBIESKI



Charakterystyka

- wyspecjalizowane drożdże w piekarstwie cukierniczym
- specjalny szczep drożdży pozwala uzyskać jeszcze większą wydajność przy zawartości cukru w cieście min. 5%
- zwiększona siła pędna o ok. 20-25%
- zwiększone bezpieczeństwo i komfort ciągu technologicznego

10 kg

OPAKOWANIE
ZBIORCZE

500 g

OPAKOWANIE
JEDNOSTKOWE

PLN

DROŻDŻE PRIMA JAKOŚĆ Q+



Charakterystyka

- gwarancja najwyższej jakości i wydajności
- zmniejszone dozowanie dzięki zwiększonej wydajności fermentacyjnej
- idealne dla wszystkich sposobów prowadzenia ciasta: bezpośredniego, wielofazowego, mrożonego w kęsach i ciasta zapiekanego

10 kg

OPAKOWANIE
ZBIORCZE

500 g

OPAKOWANIE
JEDNOSTKOWE

PLN

DROŻDŻE KRUSZONE

MAX AKTYWNE

Charakterystyka

- świeże drożdże piekarskie w postaci kruszonej
- do wszystkich rodzajów ciast: pszennych, żytnich i mieszanych
- drożdże MAX AKTYWNE to idealne rozwiązanie dla piekarń, które rozpuszczają drożdże i stosują mleczko drożdżowe do swoich wypieków
- piekarnie, które decydują się na rozpuszczanie drożdży obniżają zużycie drożdży o 10-15%
- produkt oferowany w foliowych workach 25 kg

Najczęściej stosowany współczynnik przy rozpuszczaniu 1:1 to:

- 25 kg drożdży MAX AKTYWNE
- 25 l zimnej wody

Powstałe w wyniku połączenia ww. składników mleczko drożdżowe jest gotowe do użycia po wymieszaniu drożdży z wodą po ok. 3 min.



25 kg

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



1:1

DOZOWANIE (DROŻDŻE: WODA)



PLN

MLECZKO

DROŻDŻOWE



Charakterystyka

- stosowanie mleczka drożdżowego to alternatywa dla drożdży świeżych prasowanych
- duża oszczędność na drożdżach do 10-15%
- nowoczesność i wygoda w stosowaniu
- udzielamy wsparcia technologicznego oraz pomoc w inwestycji instalacji do mleczka drożdżowego (Skontaktuj się z naszym technologiem)

600 l lub 1000 l

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



10-15%

OSZCZĘDNOŚĆ



PLN

DROŻDŻE PRIMA VITA D

Z NATURALNĄ
WITAMINĄ D



Charakterystyka

- witamina D w drożdżach piekarskich (*saccharomyces cerevisiae*) powstaje w wyniku naturalnego procesu przekształcenia ergosterolu w naturalną witaminę D (ergokalcyferol), poprzez działanie światła ultrafioletowego - w takim sam sposób, w jaki nasz organizm przekształca promienie słoneczne w witaminę D, podczas opalania się na słońcu
- pieczywo z dodatkiem drożdży z naturalną witaminą D nie będzie już zwykłym pieczywem, ale pieczywem wzbogaconym
- wydajne jak ponadstandardowe drożdże oraz proste w obróbce, można stosować do wypieku: chleba, bułek, wyrobów cukierniczych
- 100 g pieczywa z użyciem 2,5% drożdży PRIMA VITA D pokrywa od 15-25% dziennego zapotrzebowania na „witaminę słońca”
- zgoda Komisji Europejskiej ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) na wprowadzenie do obrotu produktów z naturalną witaminą D, pozwala na aktywne reklamowanie i promowanie jej zawartości w wypiekach zawierających drożdże VITA D

500 g

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



10 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE



PLN

DROŻDŻE

INSTAFERM RED



Charakterystyka

- drożdże instant mogą być stosowane bezpośrednio na mąkę
- do ciast pszennych, żytnich i pieczywa cukierniczego
- stała, dobra jakość gwarantuje w każdym przypadku takie same rezultaty wypiekowe
- do wszystkich sposobów prowadzenia ciasta: bezpośredniego, wielofazowego, mrożonego w kęsach i ciasta zapiekanego

10 kg, 15 kg

OPAKOWANIE
ZBIORCZE

500 g, 15kg

OPAKOWANIE
JEDNOSTKOWE

24 miesiące

TERMIN
PRZYDATNOŚCI

1:3

DOZOWANIE



DROŻDŻE

INSTAFERM GOLD



Charakterystyka

- drożdże instant do ciast cukierniczych
- super wydajne przy zawartości cukru w cieście powyżej 5%
- drożdże instant mogą być stosowane bezpośrednio na mąkę
- stała, dobra jakość gwarantuje w każdym przypadku takie same rezultaty wypiekowe
- do wszystkich sposobów prowadzenia ciasta: bezpośredniego, wielofazowego, mrożonego w kęsach i ciasta zapiekanego

10 kg, 15 kg

OPAKOWANIE
ZBIORCZE

500 g, 15 kg

OPAKOWANIE
JEDNOSTKOWE

24 miesiące

TERMIN
PRZYDATNOŚCI

1:4

DOZOWANIE



FLORAPAN® INTENSE

REDUKCJA SODU

Charakterystyka

- Równoważy i wzmacnia istniejące smaki oraz zmniejsza zawartość sodu w pieczywie
- Produkt jest połączeniem specyficznych nieaktywnych drożdży i suszonego zakwasu pszennego, naturalnie zakwaszonego bakteriami zakwasu, z nutą palonego słonego smaku
- Stosowany również jako wzmacniacz smaku
- Dawkowanie: 1-0,7% w stosunku do wagi mąki, w zależności od potrzebnej redukcji

Redukcja soli%	Florapan® Intense %
20	0,8
25	1
30	1,2
35	1,4

Wyzwanie

- Mniejsza ilość soli może mieć wpływ na właściwości ciasta i smak chleba
- Osłabienie sieci glutenowej
- Wpływa na kolor skórki
- Mniejsze zahamowanie wzrostu drożdży; szybsza fermentacja

Rozwiązanie

- Florapan®Intense: kompletne rozwiązanie dla wzmocnienia smaku i/lub redukcji soli do 33,5% w recepturach pieczywa

20 kg

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



33,5%

REDUKCJA SOLI



PLN

DROŻDŻE

FERMAID R/SR/SSR

Charakterystyka

- FERMAID® jest naturalnym środkiem kondycjonującym. Wytwarzany jest z drożdży piekarskich przez szczególnego rodzaju fermentację *Saccharomyces cerevisiae*, które są dezaktywowane poprzez wysuszenie. Jest również naturalnym zamiennikiem L-cysteiny.

Zalety

- przyspiesza czas miesienia ciasta nawet o 25%
- podnosi zdolność mechanicznego wyrabiania, rozciągania, wałkowania ciasta do określonych kształtów i długości np. blatów do pizzy, tortilli, ciabatt, bagietek, rogali, ciast półfrancuskich

Zastosowanie

- szerokie zastosowanie w przemyśle piekarniczym, w produkcji wszelkiego rodzaju pieczywa
- produkcja makaronów
- zastępuje L-cysteine w stosunku 4:1

25 kg

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



PLN

KULTURY STARTEROWE

FLORAPAN L62

Charakterystyka

Kultury starterowe Florapan® L62 to wyselekcjonowana mieszanka żywych szczepów bakterii kwasu mlekowego (*Lactobacillus brevis*). Znajduje swoje zastosowanie przy produkcji kwasów i żurów. Poprawia ich smak i aromat, stabilizuje proces fermentacji. Florapan® L62 przeznaczony jest wyłącznie do zastosowania w mące żytniej. Uzyskujemy bardzo stabilny, aromatyczny kwas, który nadaje pieczywu wyjątkowe walory smakowe. Jeśli chodzi o dozowanie to jest to zaledwie 0,1% w stosunku do mąki. Występują w wersji sypkiej w opakowaniu jednostkowym 100 g.

PLN

KULTURY STARTEROWE

FLORAPAN LA4, L73



PLN

Charakterystyka

Kultury starterowe Florapan® LA4 to mieszanka żywych szczepów bakterii kwasu mlekowego (*Lactobacillus cecsei* i *Lactobacillus brevis*) oraz drożdży aromatycznych. Można stosować je do wszystkich rodzajów mąki: żytniej i pszennej, poddanych procesowi ukwaszenia m.in. w produkcji pieczywa żytniego, pszennego, orkiszowego lub bezglutenowego. FLORAPAN® LA4 to idealny starter do kwasów i żurów pszennych. Produkt dostępny jest w sprzedaży w opakowaniu jednostkowym 5 i 100 g.

Kultury starterowe Florapan® L73 K to żywe szczepy bakterii kwasu mlekowego homofermentatywnego. Pozwala na bardzo ograniczoną produkcję gazu. Zapewni wyraźny i neutralny smak kwasu mlekowego, idealny jeśli celem jest zakwaszenie ciasta bez wpływu na ogólny smak gotowego wypieku. Jego wysokie stężenie w żywych komórkach pozwala piekarzowi i cukiernikowi przygotować jednofazowo płynny lub sztywny kwas w ciągu 18 do 24 godzin w temperaturze od 25° do 30°.

Zastosowanie

- do produkcji pieczywa drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego
- naturalny sposób przedłużenia trwałości wyrobów gotowych z korzyścią dla smaku i zapachu

Specyfikacje

- użycie 0,1% w stosunku do mąki
- kwaśne PH: 3,6 do 4,2 po 18-24 h w temperaturze 30°C
- charakteryzują się mniejszą zdolnością wydzielania CO²

100 g

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



2 lata

TERMIN PRZYDATNOŚCI



1:1000

DOZOWANIE (FLORAPAN : MĄKA)



DROŻDŻE AROMATYCZNE

FLORAPAN A17, A18

Charakterystyka

- wyselekcjonowane szczepy drożdży o specjalnych właściwościach sensorycznych
- nadają się do zastosowania na etapie rozczynu lub wydłużonego procesu fermentacyjnego celem poprawienia aromatu, który po wypieczeniu przenosi się do produktu końcowego
- wykorzystywane do produkcji innowacyjnych produktów o nowych profilach smakowych. W celu wzmocnienia działania aromatyzującego, zaleca się zastosować wydłużony proces garowania bez dodawania tradycyjnych drożdży piekarskich do ciasta ostatecznego.
- fermentują wolniej niż tradycyjne drożdże piekarskie, przez co nadają się do użycia razem ze starterami piekarskimi Florapan®
- mogą być stosowane zamiast drożdży piekarskich lub jednocześnie z nimi
- Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, w temperaturze poniżej 20°C, w nieotwartym opakowaniu. Data przydatności dla Florapanu® A17 i 18 jest taka sama, drożdże najlepiej zużyć w ciągu 2 lat. Po otwarciu przechowywać w lodówce w szczelnym pojemniku.

Florapan® A17

- to drożdże winiarskie zazwyczaj stosowane do czerwonego wina francuskiego o owocowym bukiecie.

Florapan® A18

- to specjalny szczep drożdży piwnych o dojrzałym i złożonym aromacie.
- w pieczywie dostarczają egzotycznego i maślanego aromatu

Zastosowanie

Florapan® A17 i A18

- w przemyśle piekarskim wszędzie tam, gdzie celem jest uzyskanie pieczywa wyróżniającego się owocowym aromatycznym bukietem.

Przykładowy sposób użycia

- Przed użyciem namoczyć w ciepłej wodzie o temperaturze 35-40°C w stosunku 1:10 pozostawić do rozpuszczenia na około 15 minut, następnie wymieszać i zastosować w przeciągu około 45 minut. Zalecany poziom użycia w zaczynie wynosi około 1 – 2% w stosunku do mąki

500 g

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



10 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE



PLN

DROŻDŻE

ORGANICZNE



Charakterystyka

- drożdże ekologiczne, certyfikowane w postaci świeżych prasowanych lub suszonych
- organiczne drożdże certyfikowane zostały wyhodowane przez fermentację na substratach pochodzących z rolnictwa ekologicznego. Żywność ekologiczna produkowana jest bez użycia składników syntetycznych, w tym chemicznych pestycydów, herbicydów, nawozów, hormonów, antybiotyków, bioinżynierii lub promieniowania jonizującego. Ekologiczne uprawy są prowadzone przez rolników, którzy kładą nacisk na zrównoważone metody uprawy, wykorzystując zasoby odnawialne i promując ochronę gleby i wody.
- drożdże potrzebują kilku składników odżywczych do wzrostu. Poza cukrem i azotem potrzebują również witamin i minerałów. W ekologicznej produkcji drożdży te składniki odżywcze są dostarczane przez organiczne składniki pochodzenia roślinnego, takie jak melasa, zboża lub rośliny strączkowe.

Oferta Lallemand

Nasz asortyment obejmuje:

- świeże drożdże organiczne sprzedawane pod markami Wiener Bio i Malteserkors® (500 gramowe bloki oraz kostki: 42 gram i 50 gram.),
- suszone drożdże pod marką Instaferm Green - dostępne jako saszetki 9 gramów, 10 kg i 20 kg.

PANATURA® FORTE

PREFERMENT DO WSZYSTKICH RODZAJÓW CIAST PSZENNYCH I MIESZANYCH



Charakterystyka

PANATURA® FORTE to gotowa do użycia naturalna podmłoda w postaci skoncentrowanej pasty o wyjątkowym aromacie. Jej główną zaletą jest całkowita eliminacja chemicznych dodatków do ciasta i polepszaczy a jednocześnie korzystny wpływ na objętości i wilgotności wytwarzanego pieczywa. Jest oparta wyłącznie na naturalnych surowcach i zapewnia bezpieczeństwo objętości bez dodatkowych polepszaczy pieczywa. Uzyskujemy czystą etykietę w gotowym produkcie o wyjątkowym aromacie i wydłużonej świeżości. **PANATURA® FORTE** to wstępnie sfermentowane ciasto w postaci pasty. Nadaje się szczególnie do produkcji bułek i pieczywa specjalnego, takiego jak bagietka, ciabatta, brioche, a także do słodkich ciast drożdżowych. Ponadto **PANATURA® FORTE** jest idealnym ciastem startowym do własnej produkcji podmłody typu poolish.

Zastosowanie:

- w metodzie bezpośredniej lub wielofazowej
- w metodzie odroczonego wypieku czyli tzw. „cool rising”
- w procesie głębokiego mrożenia

Dozowanie 2-3% jest wystarczające.

Mąka pszenna 550	10'000	100,0%
Woda	ok. 5,650	56,5%
Drożdże piekarskie	300	3,0%
PANATURA® FORTE	200	2,0%
Olej	200	2,0%
Sól	220	2,2%

Zalety:

- zapewnia dużą objętość pieczywa i ciast
- zapewnia długotrwałą świeżość
- daje przyjemny, aromatyczny smak oraz wzmocniony aromat przy dłuższej wstępnej fermentacji
- produkt naturalny bez dodatków, uniwersalny i łatwy w użyciu z wyjątkowo dobrymi rezultatami wypiekowymi
- elastyczne zastosowanie do bezpośredniego wytwarzania ciasta, jak również w metodzie pośredniej z zastosowaniem prefermentów np. poolish
- współdziała z kwasami w zastosowaniu ciast pszenno-żytnich

Dozowanie

Optymalne dozowanie **PANATURA® FORTE** zależy od odpowiedniej receptury, procesu produkcji i wymaga odpowiedniego dostosowania.

Skład

Produkty przemiału pszenicy, woda, drożdże, mąka ze słodu jęczmiennego, koncentrat soku z aceroli, enzymy. Posiada w swoim składzie gluten.

Okres trwałości i przechowywanie

PANATURA® FORTE to sfermentowany, świeży produkt, który należy przechowywać w temperaturze 5 ° C. Okres trwałości i data przydatności do spożycia znajdują się na opakowaniu. Obecnie trwają prace nad wydłużeniem terminu przydatności do 60 dni.

8 lub 10 kg

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE



PLN

VINASSA



Charakterystyka

- jest materiałem paszowym pozyskiwanym przy produkcji drożdży piekarskich, surowcem wyjściowym w tym procesie jest melasa buraka cukrowego.
- Vinassa stosowana jest również w rolnictwie, jako nawóz organiczny
- jest źródłem dużej ilości białka i potasu

Zastosowanie

- dodatek do pasz ze względu na zawartość białka i potasu
- nawóz organiczny, który dzięki zawartości związków azotowych, fosforowych i minerałów, może w istotny sposób ograniczyć stosowanie nawozów sztucznych. Jest źródłem łatwo przyswajalnego potasu dla roślin. Nawóz Vinassa Vinalal wpływa korzystnie na plonowanie roślin i żyzność gleby. Można stosować dogłębowo i dolistnie
- komponent do produkcji kompostów, ze względu na zawartość minerałów i związków organicznych



kontener IBC 1000 l,
autocysterna

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

PLN

***Zapraszamy
do współpracy!***





LALLEMAND

LALLEMAND BAKING

LALLEMAND POLSKA SP. Z O. O.

UL. FABRYCZNA 1, JÓZEFÓW

05-860 Płochocin

Centrala: +48 22 733 84 00

drozdze@lallemand.com

www.lallemand.pl

www.drozdze.pl