

*Petit ingrédient,
grand effet*




hefeschweiz

A close-up photograph of a wooden rolling pin resting on a wooden surface. The surface is covered with a layer of white flour, which is being rolled out. The rolling pin is made of light-colored wood and has a metal band around its middle. The background is a warm, brownish-orange color, suggesting a wooden table or counter.

*La satisfaction de la clientèle,
traditionnellement*


Depuis 1902, à Stettfurt en Thurgovie, on cultive de la levure. Lorsqu'une firme existe depuis si longtemps, qu'elle peut résister à un environnement en évolution et à une concurrence renforcée, c'est qu'elle agit bien à plusieurs égards. Chez nous, ceci signifie surtout écouter les clients.

Nos clients sont au centre de toutes nos préoccupations. Nos tâches quotidiennes se fondent sur les besoins de nos partenaires. Et c'est ainsi que, grâce à l'innovation, nous réussissons toujours à proposer des produits qui facilitent le travail de nos clients. Hier déjà, aujourd'hui encore ... et demain aussi.




Toutes les charges de levure produites quittent nos locaux après 48 heures seulement. Nous utilisons ce temps pour nous assurer au travers de tests divers que chaque produit suffit aux hautes exigences. Les contrôles de laboratoires ne sont que les derniers maillons d'une chaîne de mesures grâce auxquelles nous garantissons une haute qualité constante de nos produits. Les meilleures matières premières, les connaissances de longue date de nos collaborateurs, des contrôles à multiniveaux sur l'ensemble du processus de production et l'utilisation de la technologie la plus moderne sont autant d'éléments importants pour répondre aux exigences les plus élevées.

*La qualité n'est jamais
le fruit d'une mode*



*Des innovations vivantes
pour le laboratoire*

Levure Suisse SA ne finit pas de surprendre. C'est ainsi que nous sommes la première entreprise à avoir développé une levure bio à base de mélasse. Nous sommes fiers de notre levure bio, elle répond aux directives strictes de Bio Suisse (Bourgeon). Mais c'est également avec grande fierté que nous présentons une autre innovation encore: Levure plus. Ce nouveau produit à base de levure survit également dans un pâton congelé sans perdre de force de développement. Et ce ne sont là que deux exemples prouvant que nos produits se calquent de façon conséquente sur les besoins de nos clients, que sont les boulangers.



De nombreuses vertus intrinsèque à la Suisse sont aussi importantes pour nous : l'assiduité, la précision, la force d'innovation, la confiance et la fiabilité. Ce n'est donc pas un hasard si nous avons baptisé notre entreprise Hefe Schweiz AG (Levure Suisse SA), c'est bien l'expression de notre origine et de nos objectifs. Nous sommes la seule entreprise à fabriquer notre levure intégralement en Suisse. Notre nom est synonyme d'une qualité constante, d'une hygiène stricte et d'une complète fiabilité de nos produits. Nous sommes convaincus de pouvoir proposer de cette manière exactement ce que nos clients apprécient.

*Levure Suisse SA -
Un nom synonyme d'engagement*



*Un engagement constant -
également pour l'avenir*

Toute entreprise qui, comme nous, est fermement ancrée dans une région, doit agir à long terme, durablement et systématiquement. Nous, par exemple, nous approvisionnons en eau à partir de sources internes à notre entreprise. L'eau fraîche, chauffée lors du processus de production, veille au plaisir du bain dans la piscine en plein air toute proche. Nous sommes conscients de notre responsabilité face à l'environnement; nos eaux usées sont nettoyées avant d'être envoyées à la station d'épuration. En collaboration avec le Syndicat d'Assainissement, nous exploitons un groupe de couplage chaleur-électricité, qui transforme le méthane gazeux en énergie électrique et en chaleur. Depuis longtemps déjà, c'est ce que nous faisons... pour la région et les gens.

La levure est un organisme vivant. Elle fait partie de la famille biologique des champignons. On ne peut donc pas dire que la levure est « produite ». Mais plutôt, qu'elle est cultivée dans des conditions idéales lors d'un processus contrôlé avec exactitude et qui se déroule en plusieurs étapes. Chez Levure Suisse SA, nous avons perfectionné ce processus et nous faisons partie aujourd'hui des meilleurs fournisseurs de levures et autres produits qui facilitent la tâche des boulangers.

*Nous ne produisons pas la
levure - nous la cultivons*

Du tube à essai jusqu'au pain



Un échantillon de la culture de base est placé dans la solution stérile.



La véritable multiplication de levure se déroule dans l'appareil à fermentation.



La levure liquide est séparée du moût fermenté dans les centrifugeuses.



La levure est égouttée.



La levure en flocons est compactée, pressée et finalement emballée.



Une fois prêts, les produits sont livrés directement à nos partenaires.

TOUS DE LA MÊME SOUCHE

Nous extrayons un échantillon – seulement quelques cellules – de la culture de base provenant d'un élevage ayant fait l'objet de contrôle et bénéficiant d'un soutien scientifique. La culture de levure se multiplie très rapidement dans une solution stérile contenant du sucre. Après 48 heures environ, elle est placée dans un appareil à fermenter spécial, où la croissance se met véritablement en marche.

LES CELLULES SE TRANSFORMENT EN CRÈME

Pour se multiplier, la cellule de levure a besoin de sucre, en plus d'azote et d'oxygène. Nous nous procurons ce sucre sous forme de mélasse et de sirop auprès de la fabrique de sucre de Frauenfeld. Les deux matières premières sont préparées de manière spéciale afin que les composants soient utilisables par les cellules de levure. Le moût sert de base à la fermentation.

Après cette étape de production, nous récupérons tout d'abord par le processus de séparation la crème de levure, qui sert de matière de départ pour la culture de levure. En 5 jours, 20 tonnes de crème de levure se forment seulement à partir de quelques cellules de levure. La semaine de production suivante, on peut récupérer environ 120 tonnes de levure à vendre.

UNE MAGNIFIQUE MULTIPLICATION

Avant qu'une charge de levure ne puisse être produite, tout le système de fermentation doit être nettoyé avec une solution de lavage puis à la vapeur. C'est ainsi que d'éventuels germes étrangers sont tués avant que la fermentation ne commence. Après l'eau, on ajoute en outre environ 2000 litres de crème de levure en guise de vaccin. C'est là que commence la véritable multiplication de la levure. On atteint le double de cellules de levure toutes les deux heures.

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

Après 16 à 18 heures, une charge est prête. La levure liquide, appelée crème de levure, est séparée du moût fermenté à l'aide de trois centrifugeuses alignées l'une derrière l'autre, puis lavée.

Certains de nos partenaires nous achètent de la levure liquide. Mais le plus souvent, la levure est séparée de l'eau extracellulaire à l'aide d'un tambour filtrant sous vide. La crème devient une masse floconneuse, qui s'épaissit avant d'être pressée en bâtons et emballée sur diverses installations. La levure, une fois prête à la vente, est placée immédiatement en chambre froide afin de rester stable, fraîche et prête à l'emploi.

*Une technologie moderne
pour un produit naturel*

Levure de boulangerie – L'ingrédient traditionnel



La levure de boulangerie remplit une mission importante lors de la fabrication du pain. Elle produit de l'acide carbonique dans la pâte, ce qui aère cette dernière et confère au pain des arômes appréciables. Notre levure de boulangerie est cultivée avec des matières premières indigènes, pour ne pas les nommer, la mélasse de betterave et le sirop riche en glucose provenant de la fabrique de sucre située à Frauenfeld.

Notre levure de boulangerie pour un usage universel; c'est pour cela qu'elle est fort appréciée dans les laboratoires, aussi bien des boulangeries traditionnelles que des grandes boulangeries.

Elle est appropriée pour une conduite de pâte directe, courte ou longue, une fermentation dirigée, l'arrêt de la fermentation ou encore pour la congélation.

La levure de boulangerie est une longue tradition chez nous. Depuis plus de 100 ans, ce produit naturel nous accompagne sur la voie du succès.

Carton, 500 g (Cubes)



Carton, 1 kg (Cubes)



Carton, 5 kg



Karton, 10 kg



Caisse, 20 kg



*Inspiré
par la nature*

VitaD Hefe – Levure et coup de pouce grâce à la vitamine D



La levure VitaD est une levure de boulangerie traditionnelle enrichie de vitamine D. 100g de produits de boulangerie contenant de la levure VitaD couvrent 30 % des besoins journaliers recommandés en vitamine D.

Environ 82 % de la population ne parviennent pas à l'apport journalier qui est conseillé en vitamine D et souffrent d'une carence qui peut se manifester sous diverses formes. La vitamine du soleil n'influe pas seulement sur notre bien-être, elle est également une substance nutritive essentielle pour le métabolisme osseux ou le système immunitaire. Contrairement à d'autres vitamines, qui ne peuvent être absorbées que par la nourriture,

notre corps forme lui-même la vitamine D lors d'une exposition directe de la peau au soleil. Mais les vêtements, les produits de protection contre le soleil, une exposition insuffisante à la lumière extérieure peuvent conduire à une carence en vitamine D. En outre, notre corps forme moins de vitamine D en vieillissant. Un apport complémentaire en vitamine D est donc important aussi bien pour les jeunes que pour les moins jeunes, notamment pendant les mois d'hiver pauvres en ensoleillement.



Carton, 10 kg





*Nous avons l'habitude
des exigences élevées*

Levure bio – tout ce que les labels bio exigent



La levure bio est une composante importante des produits de boulangerie qui doivent répondre aux directives strictes de Bio Suisse (Bourgeon) ou autres labels bio. Notre levure bio certifiée depuis 2004 est le signe d'une fermentation naturelle à l'aide de la technologie la plus moderne. Afin que la levure bio puisse être proposée en tant que telle, nous utilisons exclusivement des produits bio: mélasse bio, levure de bière bio et gluten bio. La fermentation est deux fois plus longue que pour une charge de levure conventionnelle, ceci pour obtenir un excellent produit bio venant de Stettfurt. La levure bio peut également être utilisée de manière universelle. Ses caractéristiques tout presque égales à celles de la levure traditionnelle en font une vraie alternative.



Carton, 500 g (Cubes)



Carton, 2,5 kg



Carton, 10 kg



Caisse, 20 kg





*Innovation et tradition
créent des liens*

Levure plus – La cool innovation



Levure plus tient tête au froid et le boulanger peut produire en toute tranquillité. Normalement, la levure de boulangerie perd une partie de sa force de fermentation lorsque les pâtons (fermentés ou non) sont congelés. C'est uniquement avec des additifs tels que produits de panification, émulsifiants, enzymes et autres que les pâtons congelés peuvent être à nouveau fermentés sans perte de volume. Avec Levure plus, la force de fermentation reste optimale même après le processus de congélation. Sans aucun additif, mais avec des résultats qui font de la levure un produit parfait: un plein développement de l'arôme du pain et une consistance aérée et légère des produits de boulangerie.



Carton, 3 kg



Caisse, 15 kg





*La tranquillité là où
ce trouve l'efficacité*

Famille Panatura – Levains pour le laboratoire moderne

La tendance dans les laboratoires, c'est le levain. Panatura est la marque des levains de froment naturels et de haute qualité, fabriqués sous licence par notre entreprise. Les produits Panatura facilitent le travail du boulanger et sont la garantie de produits fins. Ils convainquent par un joli volume, une mie humide, une croûte fine et une conservation de longue durée. Seules les meilleures matières premières sont assez bonnes pour la levure, elles sont fermentées pendant plusieurs jours. Pour toutes utilisations, quatre levains différents sont à votre disposition, avec lesquels nous apportons notre soutien à la boulangerie moderne.



Panatura clair, 8 kg



Panatura foncé, 8 kg



Panatura bio, 8 kg



Panatura forte, 8 kg



Toutes variétés également en
emballages réutilisables, 15 kg



*Un partenaire
avec qui tout réussit*

Assortiment complémentaire pour le laboratoire de boulangerie

L'objectif est d'être un partenaire idéal pour nos clients, les boulangers. C'est pourquoi nous avons décidé d'utiliser notre logistique complète également pour notre assortiment complémentaire. Ce complément idéal à notre offre traditionnelle de levures et de levains permet au boulanger un allègement de son travail journalier.

PRODUITS AU MALT

Les produits au malt constituent un soutien appréciable. Pour les petits produits clairs, les tresses et les pains, le malt développe des qualités supplémentaires: La coloration des produits de boulangerie est améliorée et l'arôme encore plus affiné.

MÉLANGES ET PRODUITS DE PANIFICATION

Nous commercialisons la marque DiaMalt en tant qu'agent général. Les mélanges et produits de panification de première classe soutiennent les aptitudes artisanales du boulanger et se sont fait une très bonne place sur le marché suisse.

Maltol, 10 kg



DiaMalt, 15 kg



DiaBürli-Mix, 25 kg



DiaPur 1 %, 25 kg



*Espace de rencontre et
de développement*



Backstudio



La proximité avec le client est tout aussi importante pour nous que la recherche de solution optimale. C'est pourquoi nous avons créé à l'été 2019 un lieu de perfectionnement, de formation et de rencontres. Notre atelier de boulangerie dispose d'une infrastructure complète avec les équipements les plus modernes pour la fermentation dirigée, le system PATT et l'interruption de fermentation, ainsi qu'une salle de formation attenante et une cafétéria.

Dans notre atelier de boulangerie, nous souhaitons partager des connaissances avec nos clients et nos partenaires. Notre objectif est de connaître les besoins de nos clients, de mettre en commun notre savoir-faire et de développer des solutions et des méthodes de travail optimales. Pour nous, cela signifie être proche de nos clients.

Du pain frais tous les jours – C'est ce que garantit la Levure Suisse SA



Mathias Roost, directeur de Levure Suisse SA

Au nom de l'équipe, je tiens à remercier toute notre clientèle et tous nos partenaires commerciaux pour leur confiance en nous et en nos produits. Tous les jours, c'est avec plaisir que nous fabriquons un vrai produit naturel pour les amateurs de pain frais et produits de boulangerie. Fabriqués à Stettfurt en Thurgovie, nos produits sont à base de matières premières agricoles indigènes et répondent au souci de durabilité et de protection de l'environnement. Levure Suisse SA pour aujourd'hui et pour demain. Poursuivons ensemble sur le chemin de la réussite!





hefeschweiz

Levure Suisse SA
Hauptstrasse 11
CH-9507 Stettfurt

T +41 52 369 63 63
info@hefe.ch
www.hefe.ch