

IMAGINED BY



Línea de Productos para **Panificación y Pastelería**



www.lesaffreandina.com

   @lesaffreandina

Línea Profesional Panadería



Levaduras Instantáneas:

La levadura se desarrolla conservando los altos estándares internacionales de producción. Presentamos nuestra línea pensada y creada para satisfacer todas las necesidades de la industria panadera.

Saf Instant: Marca #1 en el mundo.

Preferida por el mercado industrial por su estabilidad y regularidad fermentativa, **Saf Instant** es una levadura instantánea seleccionada por la cepa **Saccharomyces cerevisiae**, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control que aseguran una **calidad constante durante toda su vida útil**, la cual es de 2 años. La levadura seca instantánea se puede utilizar para la elaboración de todo tipo de panes.



Saf Instant Oro: Es particularmente efectiva en **masas azucaradas** (más de 5% de azúcar sobre el peso total de la harina).

Presentación: Caja por 10 kg (20 unidades de 500 gr), Caja de 4,5 kg (3 displays de 12 unidades de 125 gr) y Caja de 10 kg.



Saf Instant Roja: Ideal para la elaboración de masas de **bajo contenido de azúcar** (menos de 5% sobre harina total).

Presentación: Caja por 10 kg (20 unidades de 500 gr) y caja de 2,4 kg (12 displays de 20 unidades de 10 gr).

LEVADURA
Fermipan

Fermipan: Número 1 en el mercado para Panificación Artesanal e Industrial.

Desarrollada desde hace más de 40 años, se ha convertido en la levadura de confianza de innumerables panaderos de todo el mundo. Especial para masas "dulces" (con 5% o más de azúcar).

Presentación: Caja por 10 kg (20 unidades de 500 gr) y Caja de 10 kg.



Instant Success: De rápida acción y excelente desempeño en todos los procesos panaderos. Ideal para usar en masas con dosis de azúcar que exceden el 10% sobre el peso de la harina.

Presentación: Caja por 10 kg (20 unidades de 500 gr).

Panadería



Mejoradores:

Para brindar una solución asequible y sencilla en la elaboración de productos de panadería, se ha diseñado una línea que tiene como objetivo **mejorar la calidad y características de diversos tipos de masas y panes.**



Magimix Amarillo Soft: Especial para la elaboración de pan molde, hot dog, hamburguesa y todo tipo de masas suaves. Es un mejorador completo para panificación que ayuda a **incrementar la suavidad, el volumen y el sabor del pan, proporcionando frescura y vida útil a sus productos.** Ventajas: **más volumen y suavidad, mayor tolerancia a la fermentación, frotalece la estructura, mantiene la frescura.**

Presentación: Caja de 12 kg. (24 unids de 500 g)



Magimix Verde Crusty: Especial para panes crocantes, de corteza y tostadas. Mejorador para panificación que ayuda a **incrementar el volumen y la crocancia por más tiempo en panes de corteza, dando sensación de producto recién horneado.** Ventajas: **Mayor crocancia, evita la ruptura en las tostadas, más volumen y tolerancia en fermentación.**

Presentación: Caja de 12 kg. (24 unids de 500 g)



Magimix Rojo Fresh: Especial para pan tipo molde, hot dog, hamburguesa y brioches. Producto especial para panificación que permite obtener **panes suaves con el máximo de frescura, permitiendo alargar la vida útil de los productos empacados.** Ventajas: **Más vida útil, más frescura por más tiempo, mayor suavidad.**

Presentación: Caja de 12 kg. (24 unids de 500 g) y Caja de 12 kg.



Magimix Violeta Relax: Especial para masas de hojaldre y masas laminadas. Mejorador especialmente desarrollado para productos hojaldrados y masas laminadas, permitiendo obtener **un hojaldre regular, homogéneo y mejor formado.** Ventajas: **mayor tolerancia, menor tiempo de maquinado, mayor volumen, mejor formado.**

Presentación: Caja de 12 kg.(24 unids de 500 g)



Mejorador IBIS (Para panes empacados y todo tipo de masas suaves): Mejorador completo para panes empacados y todo tipo de masas que les otorga **mayor volumen y frescura.** Ventajas: Mejorador para uso industrial, **fortalece las paredes en los panes tajados, mejora la forma y el volumen de los productos, permite mayor frescura.**

Presentación: Bulto de 12 kg, Caja de 12 kg (24 unidades x 500 gr)



Xtend Life (Ideal para Panes Empacados): Mejorador que permite **extender la vida útil de los productos de panificación empacados,** de forma natural, reduciendo los conservantes químicos. **Ayuda a reducir la incidencia de hongos,** hasta la fecha límite de caducidad del producto de panificación embolsado, en condiciones apropiadas de elaboración y empaque.

Presentación: Bulto de 25 kg.



Pan Minuto: Mejorador tecnológico de panificación para panes precocidos de finalización rápida. Listo en 3 minutos. Ventajas: **Permite la aceleración de cocción con más temperatura.** Evita la formación del anillo de crío desecación en procesos de ultra congelación, reduce el tiempo de horneado, reduce el cascarillado en el producto terminado, permite mantener la frescura del producto congelado, permite ofrecer pan caliente a toda hora, horneando hasta dos y tres veces el producto final.

Presentación: Bulto de 10 kg.



Baker Bonus (Acondicionador de harina, 100% natural): Levadura desactivada (con gran contenido en Glutation) y con un alto poder reductor, que le permite mejorar considerablemente **la extensibilidad en las masas panificadas.** Ventajas: reduce la **tenacidad de las masas,** reduce los **tiempos de amasados.** Mejora el formado y el desarrollo de los productos, permite la **estandarización y aumenta la extensibilidad.**

Presentación: Bulto de 25 kg.

Soluciones:

Con el propósito de ofrecer siempre más, **Lesaffre** ha desarrollado una línea especial de productos diseñados para ofrecer los más altos estándares de calidad del mercado logrando así un acabado perfecto, en la panadería artesanal.

Masa Madre:

Es una **solución premium** que permite una inyección de sabor en el proceso de panificación. Es por eso que Lesaffre ha desarrollado una gama de productos única que puede personalizar los **perfiles de sabor de los panes y conquistar los sentidos de los consumidores.**



Livendo es una marca que ofrece una solución práctica a la creciente necesidad de masas fermentadas. Se trata de una verdadera herramienta que ofrece **sabor y rapidez en la preparación de productos de panadería.** Procedentes de harinas fermentadas (trigo duro y centeno), las masas madre desvitalizadas no necesitan ninguna preparación y pueden incorporarse directamente al moje, se utiliza en todo tipo de procesos de panificación.

Presentación: 500 g y Bulto de 10 kg en todas las referencias en: Trigo duro BD100 y Centeno S400.

Premezclas Panadería y Pastelería:

Con la línea de premezclas de Lesaffre, panaderos artesanales se convierten en artistas por derecho propio, ofreciendo a sus clientes recetas clásicas o creativas, con variados sabores y texturas únicas. Lesaffre ha desarrollado una amplia gama de premezclas listas para su utilización.

Panettone Top, Panettone tipo italiano: Premezcla para la elaboración del auténtico pan italiano, de fácil preparación y calidad inigualable. Ventajas: **mayor frescura, más suavidad, mayor volumen, permite la elaboración de todo tipo de masas suaves** (bricóche, stolen, etc).

Presentación: Bulto de 20 kg y bulto de 20 kg (8 unidades de 2,5 kg).



Soft Cake: Premezcla de bizcochuelo elaborada a partir de insumos seleccionados, bajo altos estándares de calidad. Puede ser utilizada para bases de tortas frías, postres y planchas. Sabores: Vainilla. Ventajas: **Esponjosidad, frescura, alta retención de líquido, fácil utilización y alto rendimiento.**

Presentaciones: Bulto de 12,5 kg y Caja de 20 kg (8 unidades de 2.5 Kg).

Choco Passion, Brownie Tipo Americano: Es una premezcla completa para elaboración de Brownie. Puede ser utilizado para la elaboración de tortas de chocolate, tipo Brownie. Ventajas: **Intenso sabor a chocolate, textura húmeda que se funde en la boca, corteza fina y crocante. Fácil utilización, alto rendimiento, calidad garantizada y bajo costo.**

Presentación: Caja de 20 kg (8 unidades de 2.5 Kg).

Línea Complementaria:



Mix Merengue: Base de Merengue, ideal para una rápida y perfecta decoración de tortas y postres. Ventajas: **Alto rendimiento, rápida elaboración, cubierta suave y tersa, excelente asimilación y fijación del color.** Color blanco intenso. Permite aplicación en boquillas muy finas y delicioso sabor a vainilla.

Presentación: Caja por 6 K (6 unidades de 1 Kg).



Baker
one

Polvo para Hornear: Es un polvo de doble acción, con excelente desprendimiento de CO2, que garantiza su calidad, brindando mayor volumen en las preparaciones.

Presentación: Bulto de 25 kg, caja de 25 kg (10 unidades de 2.5 kg) y caja de 20 kg (40 unidades de 500 gr).

Frutas Confitadas: Elaborada a partir de papaya verde procesada en almíbar concentrado y colorantes naturales y artificiales, bajo estrictos controles y estándares de calidad. Ventajas: **Cubos grandes y uniformes, colores vivos y brillantes, sabores y aromas agradables, dulzura de 75 grados brix, textura suave y firme.**

Presentación: **Panettone verde y roja:** Caja 10 Kg. **Mixta: Amarilla, verde y roja:** Caja de 20 unidades por 500 gr y caja 10 Kg.



Masas Madre Vivas Líquida: Elaboradas con cereales milenarios que recogen las características más importantes de recetas de pan de diferentes regiones del mundo, todo para compartir así secretos familiares que se heredan de generación en generación.

Livendo Nonna (Trigo duro): Masa Madre elaborada con ingredientes 100% naturales que aporta un sabor único al pan por su acidez láctica y contribuye a mejorar la extensibilidad en masas laminadas.

Livendo Mummo (Centeno): Masa Madre Viva Líquida de Centeno que aporta al pan un color dorado agradable. Ideal para trabajar en fórmulas con alta carga de fibra y/o salvado. Recomendado en panes con inclusiones para resaltar sabores.

Livendo Nonna Deluxe (Trigo duro): Masa Madre Viva Líquida de Trigo Duro, ideal para panes dulces, de caja y bollería. Intensifica sabores lácteos. Extiende el tiempo de frescura del pan.

Livendo Nonna Plus (Trigo duro): Masa Madre **Inactiva** Líquida de Trigo Duro para panes con alta acidez en fermentación corta. Ayuda en la creación de panes personalizados. Preserva el volumen y la integridad de la miga.

Presentación: Bidones de 10 kg.

Ingredientes funcionales Safpro. Especialmente desarrollados para panaderos comerciales que saben que ingredientes de calidad equivalen a productos de calidad:

High Volume (Tolerancia y volumen): Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación. Mejora el acondicionamiento de la masa/ mezclado. Mejora la fuerza de la masa y la retención de gas. Mejora el volumen del producto terminado.

Aplicaciones: Pan de caja/ Pan sándwich, Pan de hamburguesa y hot dog, Pan dulce leudado con levadura.

Presentación: Sacos de papel Kraft de 25 Kg

Soft Fresh (Suavidad): Mejora la suavidad del producto terminado. Mejor humedad de miga. Mejora la vida útil de producto (frescura del producto final).

Aplicaciones: Pan de caja/ Pan sándwich, Pan de hamburguesa y hotdog. Pan dulce: brioche, danés, pan de muerto, rosca de reyes.

Presentación: Sacos de papel Kraft de 25 Kg

AST 350 (Suavidad): Mejora humedad en miga. Mejora la resiliencia. Mejora la frescura del producto finalizado: • *14 días de frescura aprox.

Aplicaciones: Pan de caja/ Pan sándwich, Pan de hamburguesa y hotdog. Pan dulce/ productos de panificación que requieran mejorar suavidad (fermentados con levadura).

Presentación: Sacos de papel Kraft de 25 Kg

Cocoa (Reductor de cocoa): Permite reducir hasta un 30.0% de cocoa en sus recetas, dependiendo de la aplicación y del perfil deseado. Mantiene el perfil de sabor y color en el producto final. Mantiene la textura y la homogeneidad de la miga.

Presentación: Sacos de papel Kraft de 25 Kg

Congelix (Congelación): Crudo- congelado: Buen volumen durante el horneado. Mantiene el volumen del producto terminado después de varios meses de almacenamiento. Estabiliza la masa en cadena de frío. Congelación uniforme en la masa. **Precocido- congelado:** Mantiene la humedad de la miga durante los dos tiempos de cocción. Estabiliza la masa en cadena de frío. Mantiene el volumen durante el horneado final. Disminuye el descascarillado. Congelación uniforme en la masa, evitando daño a la red de gluten y almidones. Formulado sin Azodicarbonamida

Aplicaciones: Pan de caja/ Pan sándwich, Pan de hamburguesa y hotdog, Pan dulce: brioche, danés, pan de muerto, rosca de reyes. Masas laminadas.

Presentación: Caja de 10 Kg

Sugar Less (Reducciones): Mejora la suavidad del producto terminado. Mejor humedad de miga. Mejora la vida útil de producto (frescura del producto final).

Aplicaciones: Pan de caja/ Pan sándwich, Pan de hamburguesa y hotdog, Pan dulce: brioche, danés, pan de muerto, rosca de reyes.

Presentación: Sacos de papel Kraft de 25 Kg

Salt Less (Reducciones): Reducir el % de sal añadida en receta hasta un 30%. Mejora el sabor del producto terminado. Sin resabios amargos/ metálicos. Mantiene el volumen del producto final. Formulado sin Azodicarbonamida.

Aplicaciones: Pan de caja/ Pan sándwich, Pan de hamburguesa y hotdog, Pan dulce: brioche, danés, pan de muerto, rosca de reyes.

Presentación: Sacos de papel Kraft de 25 Kg



IMAGINA

DESCUBRE NUEVOS CONCEPTOS
PARA AMPLIAR EL MUNDO DE POSIBILIDADES





**BAKING
CENTER™**

LESAFFRE 

**CENTRO DE EXPERIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
AL SERVICIO DE LOS CLIENTES DE LOS PAÍSES ANDINOS,
CENTROAMÉRICA Y EL CARIBE.**

El **Baking Center** es nuestro centro de innovación, equipado con tecnología de punta y un equipo multidisciplinario para atender al sector industrial y panadero. **Su propósito es capacitar a los clientes de la región en las últimas tendencias de la panificación.**



NUESTROS SERVICIOS:

- Asistencia Técnica a Clientes.
- Desarrollo de productos hechos a la medida.
- Análisis sensorial.
- Benchmarking.
- Capacitaciones.
- Presentaciones de productos.
- Trabajo en proyectos y trabajo con equipos multidisciplinarios.
- Innovación de acuerdo a las tendencias del mercado.



Baker **to Baker**



lesaffreandina.com

Calle 36 # 128-321. Oficina 210. Zona América.
Panamericana Cali/Jamundí.

Email: servicioalcliente.co@lesaffre.com

 + 57 315 210 6618

[@lesaffreandina](https://www.instagram.com/lesaffreandina)

