



76^{ème} JTIC
3 - 4 NOVEMBRE 2026
COUVENT DES JACOBINS
RENNES

LESAFFRE

LESAFFRE EST UN RÉFÉRENT MONDIAL EN LEVURE ET EXTRAITS DE LEVURE.



Grâce à son expertise de la panification et de la fermentation, LESAFFRE a développé une gamme d'ingrédients pour les meuniers :

- ✓ **BAKER'S BONUS RS 190** : gamme de levures à pouvoir réducteur
- ✓ **SAF-INSTANT** : levure sèche instantanée
- ✓ **BAKER'BONUS RF 320** : levure à pouvoir fermentaire pour vos mix
- ✓ **SAFMILL BAKERY** : formulations enzymatiques « nouvelle récolte »
- ✓ **AROME LEVAIN** : farines fermentées déshydratées ou préparations liquides issues de fermentations
- ✓ **SAF LEVAIN** : starters pour levain
- ✓ **CREME DE LEVAIN** : levains vivants à biomasse garantie
- ✓ **YEAST'IN, SAF PEARL** : levure sèche pour mixes

UNE GAMME DE LEVURES ADAPTÉES À CHAQUE PROCESS.

 103 rue Jean Jaurès
94704 MAISONS ALFORT

 +33 01 49 77 19 01

 www.lesaffre.fr

 **Arnaud COISNON**
Responsable Meunerie

