



## Il y a de bonnes raisons de choisir Bioreal

- des matières premières biologiques
- aucune modification génétique
- fermentation non chimique



### Bioreal levure fraîche

Contrairement aux levures fraîches conventionnelles, la levure fraîche Bioreal est confectionnée sans aucun ingrédient chimique, sur la base de céréales biologiques et d'eau de source.

#### Propriétés et avantages

- Pour pâtes à conduite courte, longue ou directe, fermentation différée ou interrompue, congélation.
- Excellente pousse
- Aucune modification génétique
- Fermentation non chimique
- S'utilise pour toutes les variétés de pain et produits boulangers qui doivent répondre aux exigences du label Bio Suisse (Bourgeon) ou d'autres labels bio.

**Dosage:** 2-8% du poids de la farine

- Art. 00378100012.0 **Bioreal levure fraîche**  
Livraison: carton de 12 kg (12x1000 g)  
Ingrédients: Levure biologique Bioreal



### Bioreal levure sèche active

Contrairement aux levures sèches conventionnelles, la levure sèche active Bioreal est confectionnée sans aucun ingrédient chimique, sur la base de mélasse bio et de produits organiques bio.

#### Propriétés et avantages

- Pour pâtes à conduite courte, longue ou directe, fermentation différée ou interrompue, ou congélation.
- Aucune modification génétique
- Fermentation non chimique
- Longue conservation (12 mois)
- S'utilise pour toutes les variétés de pain et produits boulangers qui doivent répondre aux exigences du label Bio Suisse (Bourgeon) ou d'autres labels bio.

**Dosage:** 1-3% du poids de la farine

- Art. 00536050010.0 **Bioreal levure sèche active**  
Livraison: carton de 10 kg (20x500 g)  
Ingrédients: Levure biologique Bioreal



Fabrication	Levure Bioreal	Levure traditionnelle
Source de sucre	Céréales issues de l'agriculture biologique	Mélasse (principalement)
Source d'azote	Céréales issues de l'agriculture biologique	Ammoniaque (NH <sub>3</sub> ), sels d'ammoniaque
Régulation du pH	Pas nécessaire	Acides (p. ex. acide sulfurique), alcalins (p. ex. soude caustique)
Substances auxiliaires et de croissance	Présentes en quantité suffisante dans les agents naturels	Vitamines de synthèse et sels anorganiques
Antimousse	Huile de tournesol issu de l'agriculture biologique	Antimousse synthétique
Lavage	Aucun	Deux passages
Eaux usées	Matière première pour d'autres produits	Difficilement recyclables



BIO

L'utilisation de nos produits Bourgeon vous permet d'apposer le sigle du Bourgeon sur vos propres produits boulangers, à condition que vous ayez souscrit un contrat de licence Bio-Suisse et que votre boulangerie soit certifiée bio. Si vous avez un autre certificat bio et que vous utilisez nos produits bio, il vous est possible de qualifier vos produits de bio.



BIO

### Bioreal antimoisissure ASM

Produit anti-moisissure biologique sous forme liquide, à base de vinaigre de pommes biologique et de lactobacilles cultivés sur des matières premières céréalières biologiques.

#### Propriétés et avantages

- Empêche la formation de moisissure des produits boulangers finis et emballés et des pâtes, pour au moins 10 jours.
- Longue conservation (6 mois)
- S'utilise pour tous les produits boulangers finis, les pâtes qui doivent répondre aux exigences du label Bio Suisse (Bourgeon) ou d'autres labels bio.

**Dosage:** 3% du poids de la farine

○ Art. 00380151000.0 Bioreal antimoisissure ASM

Livraison: bidon de 10 kg

Ingrédients: Levain biologique, vinaigre de pommes biologique



