

LALLEMAND AMERICAN YEAST



L'ÉQUIPE

L'équipe de la Division Lallemand/American Yeast a réparti ses membres aux États-Unis, au Mexique et au Canada afin de mieux anticiper et répondre aux besoins en constante évolution de l'industrie de la boulangerie.

Notre flotte de camions réfrigérés en collaboration avec des transporteurs privés assure une livraison rapide de la levure et des ingrédients de panification. La qualité de la levure fraîche et donc ses performances en panification dépendent de la rapidité, de la fiabilité et des conditions de livraison. Un réseau de distributeurs assure une livraison efficace et à un prix compétitif aux grossistes et détaillants.

Plus qu'un fournisseur, Lallemand est le partenaire de la réussite de ses clients. Notre succès dépend de votre succès. Nous restons entièrement à l'écoute et au service de l'industrie de la boulangerie. Nos équipes de vendeurs, nos chauffeurs, nos services à la clientèle et assistance technique sont là pour soutenir vos équipes.

PRODUCTION DES LEVURES ET DES INGRÉDIENTS

La Division Lallemand/American Yeast comprend 3 sites de production de levure fraîche. Des installations ultramodernes ont été mises en place à Montréal (Canada), Baltimore, Maryland, et Memphis, Tennessee. Des centres de distribution répartis sur tout le continent nord-américain permettent la livraison rapide d'un produit de qualité aux États-Unis, au Mexique et au Canada. Le site de production de Montréal fabrique également de la levure sèche instantanée pour les marchés nord-américains et pour l'export.

Bureaux administratifs
LALLEMAND INC.
1620, rue Préfontaine
Montréal (Québec) H1W 2N8
Canada
Téléphone : (1) 514-522-2133
Fax : (1) 514-522-2884



www.lallemand.com



L'American Institute of Baking Registration Services (AIBRS) a certifié le site de Montréal conforme aux normes ISO 9002. Ce furent les premières usines de levure en Amérique du Nord à obtenir cette certification. Les autres sites de production de Lallemand sont en cours de certification ISO 9002.

Les ingrédients de panification sont produits par la nouvelle filiale Lallemand Mexico S.A. (également ISO 9002), à Mexico ou sur d'autres sites selon les spécifications et le contrôle de Lallemand/American Yeast. Dans certains cas, nos produits proviennent de fournisseurs sélectionnés. La R&D et le Contrôle Qualité contrôlent tous les produits Lallemand/American Yeast. Notre flexibilité nous permet d'assurer les meilleurs rapports qualité/prix.

*Lallemand et American Yeast,
c'est de la levure... et bien plus encore!*

PRODUITS DE BOULANGERIE

LEVURES

- Eagle® : Levure fraîche compressée (pains) ou émiettée (sacs)
- Crème de levure liquide en vrac avec ses équipements de stockage
- Eagle® et Instaferm® : Levures sèches instantanées
- Fermipan® : Levures sèches instantanées
- Lalmin® : Levures enrichies

INGRÉDIENTS DE PANIFICATION

Conditionneurs de pâtes naturelles :

Gamme Essential® :

- Essential® PRB : substitut de bromate de potassium pour les pâtes classiques et congelées

- Essential® LCR: L-cystéine naturelle et substitut de sulfite
- Essential® SOFT: anti-rassissement

Conditionneurs de pâtes:

Gamme Fermaid®

- Fermaid®: Conditionneurs sans bromate pour une large gamme de pains et autres applications (tartes, pizzas, tortillas, crackers...)

Gamme Eagle®

- Eagle® CM: Substitut de bromate de potassium pour pétrissage en continu
- Eagle® B: Conditionneur à base de bromate et d'enzymes

STARTERS DE PANIFICATION

- 1 Step®: Starters de panification pour boulangeries industrielles
- LALVAIN du jour®: Starters de panification pour artisans boulangers

AUTRES PRODUITS

Levures chimiques

- Poudres levantes simple et double action pour pâtisserie / biscuiterie

Enzymes de panification et oxydants

- Conditionneurs de fermentation / activateurs de levures
- Complexes enzymatiques, sans bromate
- Bromate, L-Cystéine, azodi-carbonamide et acide ascorbique

Conservateurs

- Poudre granulée de propionates de calcium et de sodium sans poussière
- Inhibiteurs de moisissures
- Sorbate de potassium et acide sorbique
- Vinaigre et jus de raisins secs

Émulsifiants

- SSL: steaaryl-2-lactylate de sodium
- CSL: steaaryl-2-lactylate de calcium
- mono et di-glycérides
- mono et di-glycérides distillés

Graisses alimentaires

- Beurres, margarines, gras végétal
- Huiles de soja, de graines de coton, de colza et d'olive

Sucres et sirops

- Sucre blanc et roux
- Sirop de malt sec et liquide
- Miel et mélasse liquides et secs
- Sirop de maïs, sirop de sucres, dextrose

Ovo-produits et produits laitiers

- Lait entier, lait écrémé, lait en poudre, babeurre
- Mélange de lait et de petit-lait

- Œufs entiers, blancs et jaunes d'œufs liquides ou en poudre

Épices, noix, fruits et arômes

- Graines de sésame et de pavot, sel et épices
- Noix en flocons et en morceaux
- Raisins secs, dattes
- Chocolat, poudre de cacao
- Levures inactives, extraits de levures, arômes

Farines et graines spéciales

- Gluten vital de blé
- Farine de soja et de pomme de terre
- Farine pâtissière et gritz de maïs
- Avoine roulée, en flocons ou soluble

Et plus...

IMPLANTATIONS DE NOS SERVICES

Sites de production

- Montréal, Québec
- Baltimore, Maryland
- Bakersfield, Californie
- Memphis, Tennessee
- Tultitlán (Mexico)

Centre technique

- Montréal, Québec

Distribution

- Bakersfield, Californie
- Baltimore, Maryland
- Chicago, Illinois
- Memphis, Tennessee
- Derry, New Hampshire
- Jacksonville, Floride
- Montréal, Québec
- Phoenix, Arizona
- Toronto, Ontario
- Tultitlán (Mexico)

LA LEVURE LIQUIDE

Dans les années 70 la croissance et l'automatisation des boulangeries industrielles a poussé Lallemand à développer le concept de levure liquide, seul ingrédient clef à ne pas encore être livré en gros. En 1982 une boulangerie de Montréal a été la première en Amérique du Nord à utiliser de la levure liquide pour l'ensemble de sa production, grâce à un système conçu sur-mesure et installé par Lallemand. Aujourd'hui, la levure liquide est devenue la principale forme de levure utilisée par les boulangeries industrielles.

La levure liquide est livrée par des camions de transport de lait et pompée dans des conteneurs réfrigérés sur le

lieu de la boulangerie. Du déchargement jusqu'à l'hygiène, en passant par les opérations, tout est contrôlé par ordinateur, grâce à un logiciel spécialement conçu par Lallemand. L'ordinateur contrôle aussi le stock, ainsi que les dysfonctionnements survenant à l'intérieur du système.

AVANTAGES

Parmi les avantages que la levure liquide Lallemand offre aux boulangeries modernes, on compte :

- la fraîcheur grâce à une manutention moins lourde à l'usine de levure et une rotation de la levure mieux contrôlée
- l'efficacité grâce à une standardisation de l'activité de la levure entre chaque livraison, avec un respect des quantités plutôt que des proportions
- un stock réduit grâce à l'application du concept de fabrication « juste à temps »
- une meilleure stabilité par rapport à la levure compressée habituelle, grâce à une moindre oxydation
- une plus grande activité grâce à une meilleure dispersion de la levure dans la pâte
- des opérations plus propres, sans le désordre que supposent les sacs vides et le gaspillage de poudre de levure
- de moindres coûts grâce à l'élimination des frais d'emballage, de manutention et de traitement des déchets
- une meilleure hygiène et un contrôle microbiologique amélioré

APPLICATIONS

La levure liquide Lallemand peut être utilisée partout où la levure compressée est utilisée, au ratio d'équivalence correspondant. La levure liquide est mesurée au plus près en litres ou en gallons, afin d'éviter de dispendieuses confusions entre l'usine de levure et la boulangerie pendant le processus de livraison.

Lallemand garantit l'équivalence suivante :

- 1,5 litre de levure liquide = 1 kg de levure compressée
- 0,18 U.S. gallons de levure liquide = 1 lb de levure compressée

Lallemand possède des sites de production en Amérique du Nord et en Europe. Ces usines produisent de la levure de boulangerie, des levures œnologiques, des extraits de levure, des levures de spécialités et des starters de panification. Grâce à nos filiales American Yeast Sales, Lallemand Mexico et Lallemand Distribution, nous offrons une large gamme d'ingrédients de panification disponibles auprès de notre réseau de points de vente, de services techniques et de distributeurs.