

31224

LEVANTO LE GOÛT DU TEMPS



PANIFLOWER
Supporting Premium Bakers

COMMENT **LEVANTO** PEUT CONTRIBUER À RÉDUIRE LE TRAVAIL DE NUIT ET À CRÉER DE LA VALEUR AJOUTÉE

Le métier de boulanger a fort changé ces dernières années.
Le travail de nuit en fait toujours partie, mais ...

- Il n'est **pas toujours évident de trouver les bonnes personnes** pour cela
- Le **travail de nuit** constitue un coût qu'il **ne faut pas sous-estimer**
- De **nombreux clients passent** en vitesse chez le boulanger **après le travail** plutôt qu'avant et ils attendent eux aussi du pain frais

Heureusement, il existe de plus en plus de solutions pour déplacer une partie des tâches du boulanger vers le travail de jour

L'une de ces solutions nous ramène vers l'origine du pain, à savoir la **revalorisation du levain**.

Peut-être avez-vous déjà de l'expérience dans ce domaine, mais souhaitez-vous affiner quelque peu cette technique, ou êtes-vous intéressé(e) mais vous ne disposez pas des connaissances ou du matériel nécessaires.

Afin de **soutenir nos clients** sur ce plan, nous avons créé **LEVANTO**.

“

BERT VAN ROMPAY,
boulangerie Het Broodhuys, Beersel

Il y a près de dix ans déjà que j'ai commencé avec un prédécesseur de Levanto. À l'époque, cela a donné un éclat supplémentaire à mon assortiment et c'est désormais devenu un véritable must.

”



‘LEVANTO, LE GOÛT DU TEMPS’

est un concept autour du pain au levain.

Le pain au levain est un pain avec un **goût unique, entier et naturel**, mais sa **délicieuse croûte croquante** et la **consistance ferme** de sa mie sont également des **atouts importants**.

LEVANTO crée du goût grâce à une **fermentation naturelle**.

Cela exige essentiellement du **savoir-faire et du temps**. Paniflower vous **offre** ce **savoir-faire**, ainsi que les **moyens nécessaires**. En outre, nous vous aidons volontiers à élaborer des **schémas de production efficaces et réalisables**. Dès que vous avez débuté avec **LEVANTO**, le **temps** n’est plus votre ennemi, mais **votre meilleur ami** !

LEVANTO est par ailleurs un concept qui **répond aux attentes du consommateur** en rendant votre pain encore **plus sain, délicieux et unique** grâce à ses **techniques de fermentation adaptées**.

Le levain est l’outil idéal.

Le goût unique et les caractéristiques typiques du pain au levain cadrent **parfaitement avec l’image naturelle et artisanale qui caractérise le pain**.

Vous avez peut-être déjà remarqué que Levanto comporte trois modèles de fermentation différents :

LEVANTO 3, LEVANTO 12 ET LEVANTO 24.

Nous vous les expliquons ci-dessous.



MODÈLE DE FERMENTATION

Min 3 h de temps de repos
et de levée

Levure de boulanger, levain

0 à 2 % d'eau ajoutée

PROPRIÉTÉS DU PAIN AU LEVAIN

Entrée de gamme, accessible

Un peu différent
(plus-value)

Élégant, tendre



ÉLÉGANT ET TENDRE

Grâce à l'ajout de levain et 3 heures supplémentaires
de repos et de levée

LEVANTO 3 est idéal pour intégrer progressivement le levain dans votre boulangerie. En ajoutant au moins 3 heures de fermentation, le pain obtient un goût élégant et doux.

Nous proposons cela en ajoutant du levain à des recettes de pain relativement classiques à base de levure. Pour cela, nous utilisons généralement du levain liquide, mais du levain solide convient tout aussi bien.



MODÈLE DE FERMENTATION

Min 12 h de temps de repos
et de levée

Levure de boulanger, levain
2 à 5 % d'eau ajoutée

PROPRIÉTÉS DU PAIN AU LEVAIN

Pour profiter

Autrement

Différent, surprenant



SURPRENANT ET DIFFÉRENT

Grâce à un mélange de levure et de levain et 12 heures supplémentaires de repos et de levée.

LEVANTO 12 va un pas plus loin. Grâce à l'utilisation du levain, l'ajout de levure de boulanger classique est clairement réduit. Un temps de fermentation d'au moins 12 heures supplémentaires est observé. Cela rend le pain étonnamment et clairement différent en termes de goût, de croûte et de caractéristiques de la mie.

MODÈLE DE FERMENTATION

Min 24 h de temps de repos
et de levée

Levure de boulanger, levain
5 à 15 % d'eau ajoutée

PROPRIÉTÉS DU PAIN AU LEVAIN

Aventure

Puissant et différent

Robuste, caractère fort



ROBUSTE ET PUISSANT

À base de levain et 24 heures de temps de repos et de levée

LEVANTO 24 est considéré comme l'étape finale d'un parcours réussi. Le levain s'y exprime totalement. L'utilisation de levure de boulanger est réduite à néant.

Le temps de fermentation classique est étendu d'au moins 24 heures.

Les pains au levain sont robustes et ont un caractère puissant.

Nous partons généralement de sortes de farine et de fleur de farine traditionnelles, qui gagnent en singularité grâce à des fermentations spécifiques propres.

SUPPORT COMPLET

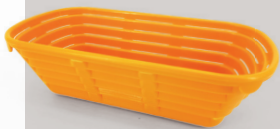


LES TECHNOLOGUES EN BOULANGERIE DE PANIFLOWER

Vous n'avez jamais travaillé avec du levain, mais vous voulez essayer ?

Ou bien vous avez déjà de l'expérience mais vous souhaitez aller plus loin ?

Les **technologues en boulangerie** de Paniflower **sont prêts à vous aider**, en tenant compte de vos possibilités.



TOUT POUR UN TRAITEMENT EFFICACE DE LA PÂTE

Travailler avec du levain requiert naturellement un équipement adapté. C'est pourquoi nous sommes heureux de vous aider dans votre démarche en mettant **à votre disposition des bacs à pâte, des bannetons et des toiles de couches** pour un traitement sans heurts de vos pâtes (refroidies).

“

ERIC & JENTHE VAN THILLO
boulangerie Van Thillo, Essen

Le pain au levain est devenu,
à juste titre, le cheval de bataille
de notre boulangerie !
Un véritable pôle de croissance.

”





VOS PAINS AU LEVAIN À L'HONNEUR



GERDY VAN NIEUWKERKE
boulangerie Gerdy, Zedelgem

Mon intérêt pour le pain
au levain n'a fait que grandir.
Je remarque que
les clients l'apprécient
de plus en plus.

Ravissez vos clients en les faisant participer à votre histoire de levain Levanto dans votre magasin et en ligne. Pour vous soutenir dans cette démarche, nous vous fournissons toutes sortes de **matériel promotionnel**.



BANNIÈRES ENROULABLES

En plus des sacs à pain Levanto et des présentoirs de dépliants, nous fournissons également wobblers, des autocollants pour fenêtres, des bannières enroulables, des drapeaux, etc ... Et bien évidemment aussi du **matériel promotionnel digital**: des visuels et des bannières pour vos canaux de médias sociaux ou des écrans de télévision dans le magasin.

AUTOCOLLANT DE FENÊTRE



WOBBLER



DRAPEAU PUBLICITAIRE

FAITES LA DIFFÉRENCE AVEC PANIFLOWER

Paniflower souhaite contribuer à l'avenir
des artisans boulangers ambitieux.
Choisir la qualité, l'authenticité et la durabilité
est la clé de la croissance et du succès.
Choisissez Paniflower pour vous aider.
Nous garantissons un cadre solide et
la création de concepts innovants.



Westkaai 1 - 2170 Merksem - België - Tel. +32 (0)3 641 90 20 - verkoop@paniflower.be