



INFOFLASH

AVANT-PROPOS

Devant vous se trouve notre première édition de Algist Bruggeman **INFOFLASH**. Un bulletin d'information pour vous informer sur les derniers développements dans le monde de la levure et des correcteurs et levains.

Vous recevrez cet **INFOFLASH** plusieurs fois par an. **Si vous préférez de le recevoir par e-mail, vous pouvez envoyer votre adresse e-mail à info@algistbrug.be.**

L'équipe Algist Bruggeman à votre service :

Marnic Margo

Directeur des ventes
mma@algistbrug.be

Peter Troonbeeckx

Représentant Flandre
GSM 0475 77 99 95
pt@algistbrug.be

Jacqy Vande Velde

Représentant Wallonie
GSM 0475 87 87 80
jvdv@algistbrug.be

Dave de Bleser

Conseiller technique boulangerie
GSM 0477 17 05 21
ddb@algistbrug.be

Wesley De Coninck

Conseiller technique boulangerie
GSM 0494 50 47 90
wdc@algistbrug.be

Algist Bruggeman nv
Langerbruggekaai 37
9000 Gent
Tél. 09 257 08 08
Fax 09 253 41 16
info@algistbrug.be
www.algistbruggeman.be

En tant que boulanger vous exigez les meilleurs ingrédients pour votre pain et vos pâtisseries. Cette passion de la qualité, nous la partageons entièrement. Algist Bruggeman veille constamment aux besoins spécifiques du marché local. Ces besoins locaux inspirent en effet les améliorations de notre gamme. Dans ce **INFOFLASH** vous pourrez lire que nous refusons d'ailleurs de nous reposer sur nos lauriers. Afin de maintenir la suprême qualité de notre gamme, nous prévoyons chaque année un budget considérable pour investir dans nos moyens de production et bien entendu également dans les recherches et le développement.

Avec ce **INFOFLASH** nous voulons nous rapprocher de vous, parce que proximité signifie confiance mutuelle et la possibilité d'échanger des expériences. Donc, si vous avez des questions ou des suggestions, n'hésitez surtout pas à nous contacter.

*Meilleures salutations,
L'équipe Algist Bruggeman*

BRUGGEMAN+. LA LEVURE LA PLUS COMPLÈTE

Fait par des professionnels pour des professionnels

Le choix d'une levure adéquate est essentiel pour vous. La levure complète en qualité Algist Bruggeman vous facilite le travail et donc votre vie, et vous permet de cuire un pain léger et savoureux. Ajoutez à cela nos offres de services professionnels irréprochables et vous comprendrez pourquoi des milliers de boulangers font depuis des années confiance à notre marque et partagent notre passion.

Travaillez mieux et plus professionnellement avec la levure Bruggeman+

Récapitulons les atouts de la levure Bruggeman+ :

- une fermentation ferme et régulière
- une tolérance épatante au froid et à la congélation
- une tolérance élevée pour le ralentissement de la fermentation
- plus de goût et d'arôme
- plus longue durée de conservation de la levure
- meilleure tolérance au sucre



Tous ces avantages ont déjà été confirmés formellement par les nombreux utilisateurs!

Nous offrons la levure Bruggeman+ en briques, en cartons de 10 x 1 kg.

Intéressé? Contactez nos représentants commerciaux.

La production de levure : aussi affectée par la hausse des prix

Aujourd'hui, vous ne pouvez lire le journal sans qu'un article sur la hausse des prix des matières premières vous saute aux yeux. Et la levure n'y échappe pas, bien entendu. En particulier à cause de la hausse du prix de la mélasse, qui est la principale matière première dans la production de levure. La baisse de la production de sucre, ainsi que la fermeture de quelques-unes des grandes sucreries ont fait monter le prix de la mélasse avec plus de 50 pourcent en Europe de l'ouest dans les cinq dernières années. Et on s'attend à ce que le prix de la mélasse continue à augmenter. Néanmoins, nous refusons toute concession sur la qualité et nous continuerons donc à travailler avec des matières premières de haute gamme. En outre, la production de levure demande beaucoup d'énergie; la hausse actuelle des prix de l'énergie et des frais de transport nous affecte d'autant plus.



Relax

Notre gamme "Ingrédients"

Moins connus dans notre gamme sont les "Ingrédients", des produits uniques, basés sur plus d'un demi-siècle d'expérience en fermentation. Ainsi par exemple nos produits levain. Le nec plus ultra est la "Crème De Levain": un levain vivant actif qui vous permet de personnaliser votre pain. Il y a également nos améliorants: "Relax Bordeaux" et "Relax Froid Vert" par exemple, qui contiennent des extraits de levure pour apporter plus d'extensibilité aux pâtes (baguettes, pâte feuilletée levée, ...) et qui les rendent ainsi plus faciles à façonner. "Croustilis Rouge" évite la formation de cloques, quelle que soit la durée du blocage.

Pour en savoir plus, contactez notre équipe ou votre grossiste.



KASTALIA+, SOURCE DE SIMPLICITÉ

Levure liquide réfrigérée de haute qualité

Dès à présent, notre levure Bruggeman+ est disponible en formule liquide. Kastalia avec la levure Bruggeman+, conditionnée en caisses-outres dans les meilleures conditions d'hygiène et de fraîcheur.

La levure liquide offre, outre les avantages bien connus de la Bruggeman+, les atouts suivants :

- La levure liquide s'incorpore mieux et est assimilée plus facilement par la pâte, et donne ainsi plus de rentabilité et maniabilité
- Disponibilité continue de levure fraîche et réfrigérée
- Très hygiénique, facile à nettoyer
- Garantie HACCP

De source plus sûre, la plus pratique des levures

Algist Bruggeman met le distributeur Kastalia gratuitement à votre disposition. En fonction de votre consommation nous installons des distributeurs mono ou duo à votre disposition. Nos représentants commerciaux et notre service technique s'occupent de l'installation. La levure Kastalia est fournie par votre grossiste habituel et de votre choix.

Vous trouverez plus d'infos sur notre système Kastalia et sa bonne relation prix/qualité sur notre site Internet :

www.kastalia.com

En ce moment le succès du système se répand dans une grande partie de l'Europe. En Belgique et aussi aux Pays-Bas, en France et en Italie de nombreux boulangers travaillent avec le système Kastalia, à leur grande satisfaction. Nous vous accueillerons avec plaisir dans le groupe des utilisateurs Kastalia. Contactez l'équipe Algist Bruggeman et ils vous feront une offre de lancement avantageuse.



Algist Bruggeman nv • Langerbruggekaai 37 • 9000 Gent - Belgique
Tél. +32 9 257 08 08 • Fax +32 9 253 41 16 • info@algistbrug.be • www.algistbruggeman.be