



## Mémo pour la fabrication de levure de boulangerie Bourgeon

### La fabrication de la levure de boulangerie Bourgeon est soumise aux principes suivants:

- Source de C: Produits organiques de production biologique Bourgeon
- Source de N: Produits organiques de production biologique Bourgeon
- Régulation du pH: Acide citrique, acide lactique (seulement forme fermentaire pure exempte d'OGM)
- Anti-moussant: Huiles végétales, destruction mécanique de la mousse
- Matières filtrantes: Amidon bio Bourgeon
- Oligoéléments: L'utilisation d'oligoéléments comme tels n'est pas autorisée.  
On peut utiliser de la levure de bière bio ou des germes de blé bio.
- De l'extrait de levure conventionnelle ou de la levure de bière conventionnelle peut être utilisée jusqu'à concurrence d'une proportion maximale de 5 % de l'ensemble des ingrédients d'origine agricole au moment de la transformation (par rapport à la matière sèche).
- Enzymes: Autorisées pour la désagrégation des sources d'hydrates de carbone et d'azote (sans OGM)

Novembre 2005/kh