LA LEVURE, UN ORGANISME **AUX MULTIPLES VERTUS!**



LA LEVURE. OU'EST-CE OUE C'EST ?

des champignons microscopiques unicellulaires, présents partout dans la nature au contact de substrats sucrés, mais aussi de plantes, d'animaux ou d'êtres humains.

Si la levure fait partie de notre patrimoine alimentaire l'Antiquité, depuis les progrès techniques d'aujourd'hui nous permettent d'exploiter ses nombreux autres atouts!

l Égenne

• Levure vivante (utilisée en fermentation ou en probiotique)



· Levure inactive et extrait de levure



Ingrédient naturel

Développeur de saveur en nutrition humaine : limite la consommation de sucre et de sel

Probiotique

Renforcement du système immunitaire : régulation du microbiote intestinal et autres flores microbiennes (peau, vagin, etc, ...)

Levures nutritionnelles

Grande richesse en vitamines notamment du groupe B, en minéraux, fibres et protéines

Usages alimentaires traditionnels

- Pain
- Brioche
- Pizza
- Croissant

- Bière



LES APPLICATIONS DE LA LEVURE

Elevage durable

Probiotique: réduit l'utilisation des antiobiotiques dans les élevages grâce à l'alimentation animale



Agriculture durable

- Biofongicide: alternative aux pesticides chimiques
- Biostimulation: renforce la résistance des plantes à différents stress





Bioéthanol



- La moitié de son poids sec est constitué de protéines
- Contient tous les acides aminés essentiels dont l'humain a besoin
- ·Grande richesse en vitamines (groupe B), minéraux et fibres



Alimentation, Nutrition & Santé

Protéines alternatives

Fermentation de bases végétales riches en protéine (amélioration de la digestibilité et du goût)



A VOIR AUSSI....



La levure, usine biologique actrice de la fermentation de précision!





La levure est capable d'élaborer de nombreux produits biosourcés.



- Acides gras comparables à ceux de l'huile de palme
- Protéines laitières

... Et bien d'autres!