

Notes aromatiques très typées

SPRINGAROM®

Arômes de réaction à base d'extraits de levure

Notes : Poulet, Jus de bœuf, Fond de viande, Viande rôtie, Note grillée, Poisson, Viande blanche, Viande fumée, Bouquet garni, Savoury vegetable
Fromage



Exhausteurs de goûts

SPRINGER® 2000

Extraits de levure naturellement riches en nucléotides

Haut pouvoir exhausteur
Naturellement riches en nucléotides : 2 -12%
Bouillon, Végétal, Viandé, Umami



Bases aromatiques

SPRINGER® – PRONAL

Extraits de levure

Springer® : Extrait de levure de boulangerie
Bouillon, Beurré, Lacté, Végétal
Pronal : Extrait de levure de brasserie
Rôti, Cuisiné, Viande rouge, Gibier, Marinade



SPRINGALYS

Levures autolysées aux propriétés texturantes -
Supports d'arômes

Notes : Rôti, Toasté, Fromage



SPRINGALINE® & SPRINGAMALT®

Levures sèches

SPRINGCELL

Ecorces de levure

Springaline® : Levure sèche alimentaire de boulangerie et/ou brasserie
Springamalt® : Levure sèche alimentaire associée à du malt
Springcell : Ecorces de levure, β -glucanes



LES PRODUITS DE LEVURE BIO SPRINGER

Levure Sèche Alimentaire – Levure Autolysée – Extrait de Levure –
Arôme de Réaction

Des produits de qualité :

- Fabriqués par Bio Springer, société experte des produits de levure
- Certifiés ISO 9001- Kasher - Halal

Des produits d'origine naturelle, destinés à de multiples applications :

SPRINGAROM[®]

Arômes de réaction à base
d'extraits de levure

SPRINGER[®] 2000

Extraits de levure naturellement
riches en nucléotides

SPRINGER[®] – PRONAL

Extraits de levure

Bouillons - Soupes - Sauces - Fonds de sauces

Biscuits - Biscuits apéritifs - Chips

Produits à base de poisson & de viande -
Plats cuisinés - Charcuterie

Assaisonnements - Préparations culinaires -
Mélanges aromatiques

SPRINGALYS

Levures autolysées

Biscuits apéritifs - Charcuterie - Pâtes à tartiner
- Pâtés végétaux

SPRINGALINE[®] & SPRINGAMALT[®]

Levures sèches

SPRINGCELL

Ecorces de levure

Suppléments nutritionnels & diététiques, sous
forme paillettes ou poudre