



**MAISON SPRINGER**

*depuis 1872*



**COMMUNIQUÉ**  
*de presse*

# Maison Springer booste la créativité des Chefs avec sa nouvelle gamme d'ingrédients de levure

Fort d'un savoir-faire plus que centenaire, Biospringer, acteur mondial des ingrédients de levure d'origine naturelle, innove et propose de nouvelles solutions culinaires dédiées aux professionnels de la gastronomie. La gamme Maison Springer composée de trois ingrédients de levure, permet aux Chefs d'exprimer toute leur créativité dans des recettes salées, sucrées ou fromagères.

Issus de la levure fraîche, les ingrédients de levure Maison Springer sont d'origine naturelle, sans OGM et végans. Dépourvus d'additifs, ces ingrédients à la liste très courte, permettent l'élaboration de recettes saines, réduites en sel, sucre et matières grasses. Ils permettent une réduction de sel allant jusqu'à 50%.

Faciles et rapides à utiliser, les ingrédients de levure Maison Springer conviennent à toutes les techniques culinaires et pâtisseries, classiques comme véganes. Ils peuvent être utilisés aussi bien en touche finale comme un assaisonnement, que dans la réalisation d'un bouillon ou dans la création d'un biscuit. En cuisine, ils offrent un gain de temps, d'énergie et de place pour un travail plus efficace. Ils permettent par exemple de diminuer le temps de cuisson d'un fond de sauce, voire de le supprimer.

Bénéficiant d'une palette gustative variée, les trois ingrédients de levure Maison Springer subliment la saveur initiale du produit brut ou enrichissent le goût d'une recette :



**INSPIRATION TOASTÉE** apporte des notes chaudes et torrifiées. En pâtisserie, que ce soient dans des biscuits, mousses, moelleux ou glaces, il anoblit le goût du sucre. Il renforce les notes cacaotées, grillées, torrifiées présentes dans le chocolat et les fruits à coque. De plus, il exalte la couleur des desserts sans cuisson. En salé, Inspiration Toastée renforce le côté cuit et rôti. Il éveille les saveurs des céréales et accentue l'odeur du fumé et du grillé des viandes marinées ou rôties. Dans des applications véganes, il apporte de la gourmandise, une impression de cuisson plus longue.

**INSPIRATION UMAMI** sublime le goût et apporte une saveur umami. Il s'applique remarquablement bien dans de multiples techniques de cuisine : bouillon, jus, assaisonnement, pochage, marinade, etc. Aux légumes, il apporte un goût très frais, comme cueillis du jour. Aux garnitures, il donne un goût plus crémeux et arrondi. Les viandes ont un goût plus franc et plus tendre. Pour les jus et bouillons, Inspiration Umami fait économiser 1/4 du temps de cuisson.

**INSPIRATION FROMAGE** apporte des notes fromagères très identifiables, type parmesan. Il apporte la rondeur si spécifique du fromage, dans de multiples recettes telles que des sauces, émulsions, crumbles, flans, assaisonnements, etc. Cet ingrédient de levure facilite la réalisation de recettes végétariennes et véganes fromagères très gourmandes.



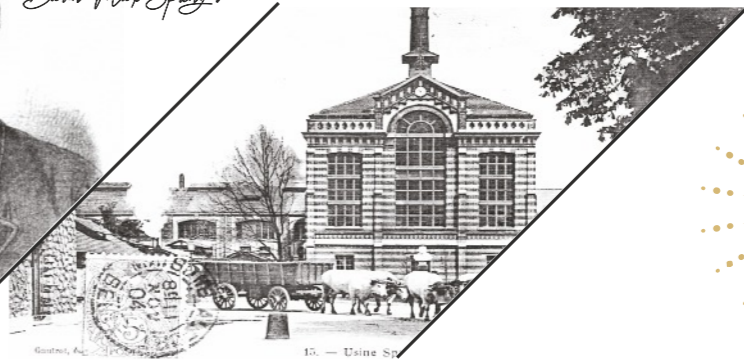
**CONDITIONNEMENT** : doypacks de 250 à 300 g selon les produits

**DLUO** : 12 mois dans son emballage d'origine

## L'Histoire



Baron Max Springer



Première fabrique française de levure, « Springer & Cie » est fondée en 1872, par le baron autrichien Maximilien de Springer à Maisons-Alfort. Il ramène de sa Vienne natale un procédé de fermentation innovant, pour fabriquer une levure fraîche de boulangerie qui permet de cuire et façonner un pain de meilleur goût avec une belle croûte, une mie généreuse et tendre.

La pénurie qui résulte des deux Guerres Mondiales marque le début de l'utilisation de la levure comme protéine. Ces produits rencontrent un franc succès et amènent l'entreprise à approfondir ses recherches et à se spécialiser en 1959 dans la production d'ingrédients de levure solubles.

En 1972, le site de production de Maisons-Alfort rejoint Lesaffre, acteur majeur mondial du domaine des levures et expert en fermentation. Cette alliance permet à la société de se développer à l'international.

Aujourd'hui présente sur 5 continents, Biospringer innove et conçoit des solutions culinaires, autour d'un savoir-faire centenaire. Avec le lancement de sa gamme Maison Springer, elle s'adresse désormais aux professionnels de la restauration.



## L'Ingrédient de levure

Micro-organisme unicellulaire appartenant à la famille des champignons, la levure est un ingrédient d'origine naturelle employé depuis des millénaires dans la production de vin, de pain ou de bière. Elle est constituée de protéines, d'acides aminés, de minéraux et de vitamines. Les ingrédients de levure Maison Springer sont issus de la levure fraîche et résultent d'un procédé composé de trois étapes.

**1/ LA FERMENTATION**  
Avec pour source de sucre de la mélasse de betterave, dans un milieu tempéré et riche en oxygène, la levure se multiplie et la fermentation commence.

**2/ LA RUPTURE**  
La "crème de levure" est chauffée, sans aucun ajout. Alors, les enzymes qu'elle contient naturellement décomposent la paroi de sa cellule et libère ses composés gustatifs et nutriments. En suivant les paramètres de cette étape (PH, durée, température), Maison Springer obtient le profil aromatique souhaité : toasté, umami ou fromage.

**3/ LA SÉPARATION**  
Enfin, par centrifugation, la cellule et ses composants aromatiques, se séparent de ses parois. L'ingrédient de levure est ensuite séché pour se présenter sous forme de poudre microgranulée. Chaque nutriment, chaque propriété organoleptique présent dans la levure originale est préservé dans l'ingrédient de levure.



Pour s'inspirer

De nombreuses recettes vidéos sont à retrouver sur l'Instagram @maisonspringer et sur le site [www.maisonspringer.com](http://www.maisonspringer.com) accessible directement via ce QR Code :





**MAISON SPRINGER**

*depuis 1872*

**CONTACT PRESSE**

Agence BPA - Caroline Stum

caroline@agence-bpa.com

02 99 36 24 07

[www.maisonspringer.com](http://www.maisonspringer.com)