

Como colofón de los esfuerzos de modernización, actualización y garantía de producto, la Empresa implanta su Sistema de Aseguramiento de la Calidad con las exigencias de la Norma ISO 9000.



AB Mauri Food SA  
Levadura, 5. Villarrubia  
14710 Córdoba - Spain

Tel: +34 (957) 327 001  
Fax: +34 (957) 327 337  
Email: pedidos@abmauri.es

AB | MAURI







Con más de **100 años de experiencia**, clientes en más de 70 países y más de 40 fábricas, **AB Mauri** es uno de los mayores fabricantes del mundo de levaduras e ingredientes de panificación y pastelería. Como parte de una red global **AB Mauri** ha sido pionera en el desarrollo de una amplia gama de levaduras e ingredientes, especialmente producidos para cubrir la totalidad del espectro de los procesos de panificación y pastelería.

Clientes **satisfechos en todo el mundo** confían y usan nuestros productos diariamente, atraídos, no sólo por una calidad constante, sino también por nuestro compromiso con los **PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**, reconocidos internacionalmente.

*“Clientes en más de 70 países en todo el mundo empiezan el día con nosotros”*



## 60 AÑOS A TU SERVICIO EN ESPAÑA

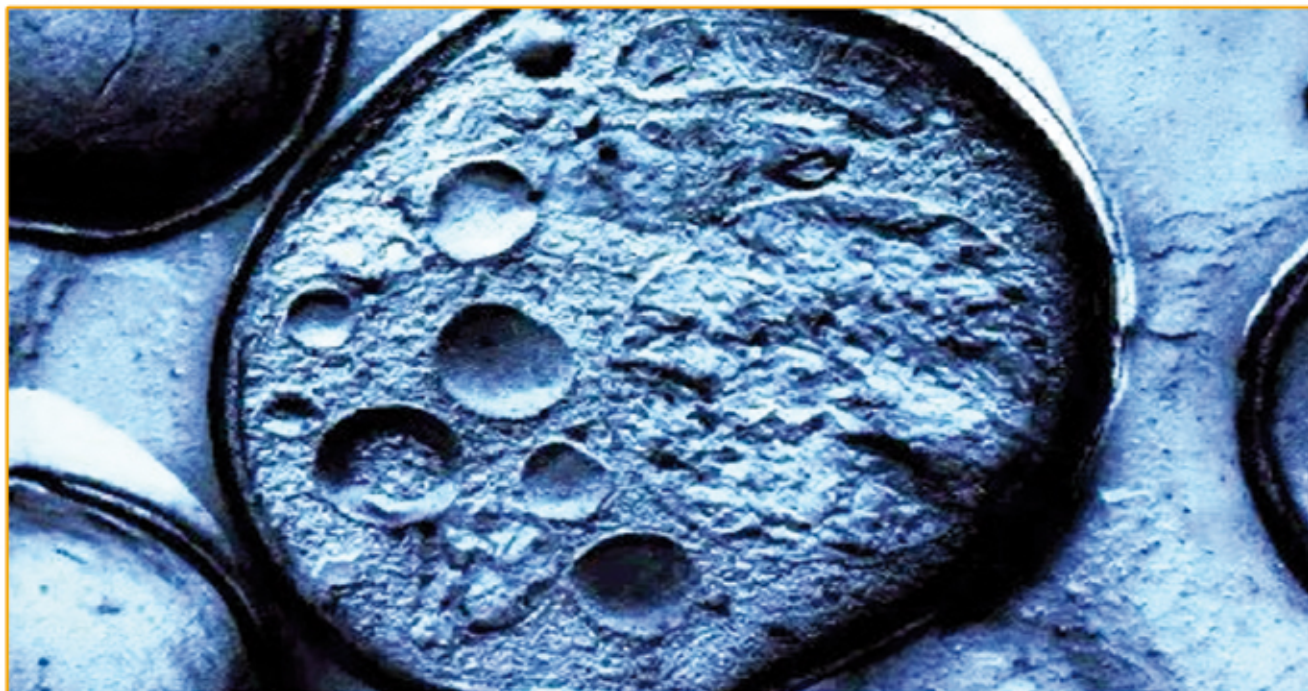
Queremos agradecer a todos nuestros clientes que comiencen cada día empleando nuestros productos, que fabricamos diariamente en España.











Nombre genérico de ciertos **hongos unicelulares**, de forma ovoidea, que se reproducen por gemación o reproducción sexual; pueden estar unidos entre si en forma de cadena o aislados, y producen enzimas capaces de descomponer diversos compuestos orgánicos, principalmente los azúcares, en otros más sencillos.

La levadura de panificación es un **ser vivo** incluido en el grupo de los **HONGOS** y que está formado por una única célula.

De lo pequeño de su tamaño nos da idea el hecho de que en un gramo de levadura prensada fresca encontramos hasta diez mil millones de células individuales (10.000.000.000 células).



# LEVADURAS de panificación

“Las levaduras empleadas en panadería y bollería en la actualidad pertenecen mayoritariamente a la especie Saccharomyces cerevisiae”

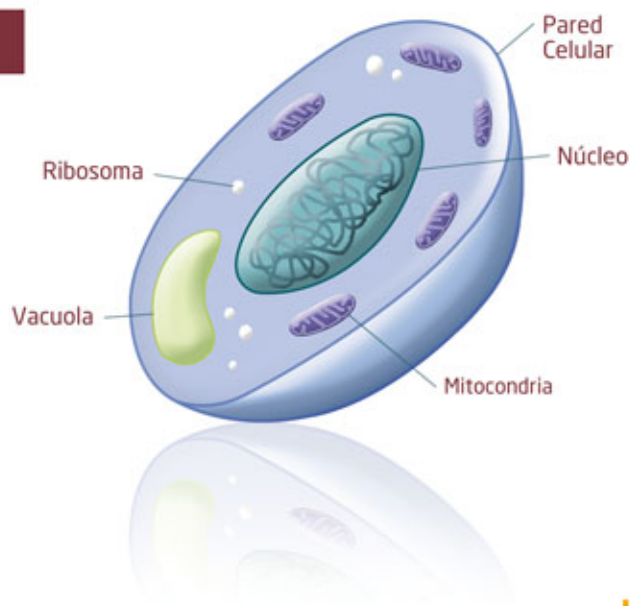


Estas levaduras, cuentan, además, con **ventajas añadidas como es su simplicidad nutricional**, su facilidad de adaptación a la producción industrial, su estabilidad y su seguridad desde el punto de vista alimentario.

La **composición química de las levaduras panaderas es variable** en función del proceso empleado, la variedad utilizada y el resultado final que se pretenda. La importancia de estos compuestos es, fundamentalmente, la siguiente:

- Proteínas
- Glúcidos
- Lípidos
- Minerales

Célula típica de levadura





# Efectos y tipos de LEVADURA en la panificación



## Efectos

La levadura provoca diferentes efectos relevantes durante la fermentación panadera, como son:

- Producción de gas ( $\text{CO}_2$ ).
- Maduración y desarrollo de la masa.
- Aromas y sabores característicos del pan.

Las acciones de la levadura durante la fermentación se ven alteradas por condiciones ajenas a la propia levadura, y muy especialmente la producción de gas por:

- Temperatura de la masa.
- Sal en la masa.
- Otros ingredientes de la masa (azúcar, grasas, conservantes).
- La calidad de las harinas.

## Tipos

Las levaduras comercializadas en la actualidad pueden presentarse en diferentes presentaciones:

- Levadura crema
- Levadura prensada
- Levadura seca activa

# Fabricación de LEVADURAS



## 2.- Semilla

El Cultivo Puro se hace crecer en un tanque prefermentador en una mezcla de nutrientes y melaza, transfiriéndose de éste al de Semilla, donde vuelve a repetirse el proceso hasta que **obtenemos cantidad suficiente para 'sembrar' la etapa Comercial.**

## 3.- Comercial

Es la última etapa y aquella en la que le conferimos a la levadura sus características de producto comercial mediante el **estricto control de la alimentación de nutrientes, aire, condiciones de pH y temperatura, etc.**

## 4.- Separación y lavado

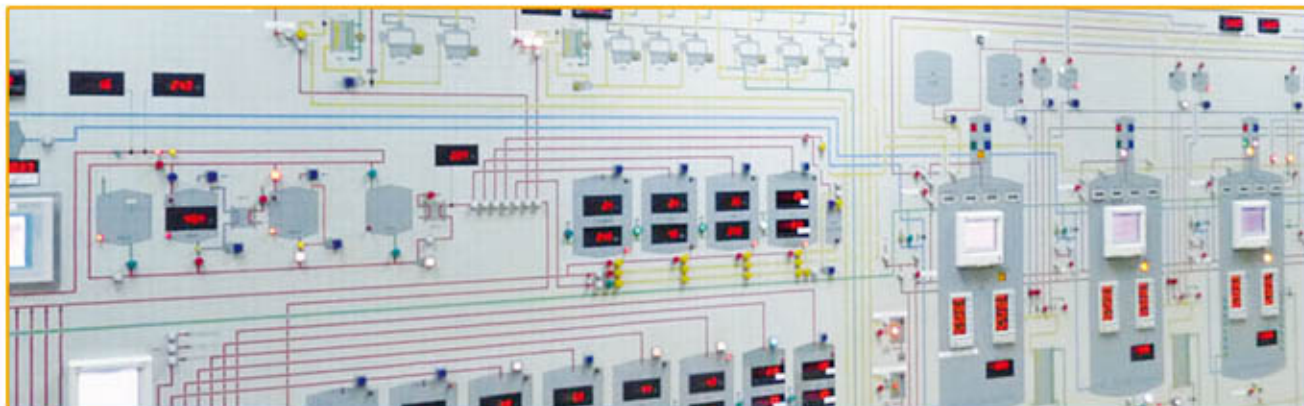
Terminada la fase Comercial procedemos a **eliminar los restos del medio de crecimiento** y a concentrar la levadura mediante varias etapas de lavado y separación de la fase líquida.

## 5.- Almacenamiento y envasado

La levadura lavada y concentrada es la **Crema** que se conserva en frío para garantizar la calidad del producto hasta el momento de su envasado como levadura **Prensada, Granulada o Seca.**



# Fabricación de LEVADURAS



La producción de las levaduras es compleja y **todo el proceso ha de ser estrictamente controlado** y corregido a tiempo real en cada una de sus etapas para alcanzar los resultados requeridos en todas las producciones. Siendo las fases principales:

## 1.- Preparación de materias primas

### El cultivo puro

Así se conoce a la pequeña cantidad de células pertenecientes todas a la **misma cepa de levadura**, seleccionada para un proceso concreto, y empleadas para iniciar la fabricación.

Este cultivo procede del Centro de Investigación y Desarrollo de **AB Mauri** en Australia, y es el que garantiza la regularidad de nuestras levaduras.

### Melazas

**Son la fuente principal de alimento** (azúcares y minerales) para el crecimiento de las levaduras durante el proceso de fabricación.

Pueden proceder de **remolacha o caña**, siendo la primera la más común en España.

Las melazas **necesitan ser diluidas con agua**, esterilizadas a alta temperatura y en ocasiones clarificadas, antes de que puedan ser utilizadas en la producción.



# LEVADURAS frescas



## artesanas

Levaduras adaptadas al ritmo del obrador artesano, óptimas para la panificación tradicional.



## alta actividad

Levaduras que resisten el rápido ritmo de la elaboración industrial manteniendo el rendimiento fermentativo.



## masas azucaradas

La última generación de levaduras, especialmente adaptadas al exigente mundo de la bollería fresca y congelada.







# LEVADURAS frescas artesanas



**CINTA ROJA**  
artesana

*“Levadura óptima para la panificación tradicional”*

## Aplicaciones

Recomendada para procesos de panificación con tiempos de fermentación de medios a largos.

Con ella se obtienen también **excelentes resultados** en elaboraciones de bollería con un contenido de azúcar inferior al 8% sobre harina.

## Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C





## LEVADURAS frescas artesanas



**mauri** *Clássica*®

*“Levadura adaptada  
al ritmo del obrador  
artesano”*

### Aplicaciones

Recomendada para procesos de panificación con tiempos de fermentación de medios a largos.

Con ella se obtienen también **excelentes resultados** en elaboraciones de bollería con un contenido de azúcar inferior al 8% sobre harina.

### Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Sacos de 25 Kg ideales para el gran consumo.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C





# LEVADURAS frescas alta actividad



## EUROPA

*“Mantiene el  
rendimiento  
fermentativo”*

### Aplicaciones

Óptima para elaboraciones que empleen **tiempos de fermentación cortos**, se adapta a procesos de bollería en elaboraciones que contengan hasta un 8% de azúcar sobre harina.

### Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Sacos de 25 Kg ideales para los industriales de gran consumo.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C





## LEVADURAS frescas alta actividad



**mauri** Original®

*“Levadura que resiste el rápido ritmo de la elaboración industrial”*

### Aplicaciones

Óptima para elaboraciones que empleen **tiempos de fermentación cortos**, se adapta a procesos de bollería en elaboraciones que contengan hasta un 8% de azúcar sobre harina.

### Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C





## LEVADURAS frescas alta actividad



# Craftmann's

*“Levadura que resiste el rápido ritmo de la elaboración industrial manteniendo el rendimiento fermentativo”*

### Aplicaciones

Óptima para elaboraciones que empleen **tiempos de fermentación cortos**, se adapta a procesos de bollería en elaboraciones que contengan hasta un 8% de azúcar sobre harina.

### Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C





## LEVADURAS frescas **masas azucaradas**



**CINTA ROJA**  
sucra

*“La última generación de levadura adaptada al exigente mundo de la bollería fresca y congelada”*

### Aplicaciones

La levadura elegida para elaboraciones con contenidos de azúcar **entre el 10 y el 30% de azúcar**, perfecta también para elaboraciones que incluyen grasa, huevo, o leche.

### Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Sacos de 25 Kg ideales para el gran consumo.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C





# LEVADURAS frescas masas azucaradas



**mauri GOLD**

*“La levadura de la  
bollería fresca y  
congelada”*

## Aplicaciones

La levadura elegida para elaboraciones con contenidos de azúcar **entre el 10 y el 30% de azúcar**, perfecta también para elaboraciones que incluyen grasa, huevo, o leche.

## Presentación



Cajas de 10 Kg., con 20 bloques de 500 gramos.



Sacos de 25 Kg ideales para el gran consumo.



Conservar en sitio seco y aislada del suelo.



Conservar entre 0°C y 10°C



# LEVADURAS secas

Esta levadura se presenta deshidratada y en envases que garantizan su larga duración (hasta dos años) sin necesidad de frío.

SECAS





*“Levadura seca activa para todo tipo de procesos de panificación”*

## Dosificación

Se emplea una dosis de **aproximadamente un tercio** de la habitual cuando utilizamos las levaduras prensadas frescas.

## Aplicaciones

Por ser levaduras activas instantáneas **no necesita rehidratación**, y deberá evitarse el contacto directo con el agua.

## Presentación



Cajas de 10 Kg., con bolsitas individuales de 500 gramos.



Sacos de 10 Kg.



Conservar en sitio seco, protegido de la humedad y aislado del suelo.



Conservar en sitio fresco.