



# CATALOGUE

Levure fraîche

Levure sèche

Améliorants de panification



صوما دير  
**SOMADIR**

à votre service depuis 1938



## POLITIQUE QUALITÉ DE LA SOMADIR

Afin de consolider la confiance de ses clients en répondant à leurs exigences en matière de qualité et de salubrité alimentaire, et pour améliorer son organisation interne, la SOMADIR a adopté un système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, conforme aux normes ISO 9001 et ISO 22000. La SOMADIR est également certifiée HACCP, et l'ensemble de ses produits est labellisé Halal.





## | SAVOIR-FAIRE & TECHNOLOGIE

La performance de la SOMADIR est en grande partie liée au développement de son équipe, composée de compétences formées dans les meilleures écoles spécialisées. L'implication, le savoir-faire et la motivation de l'ensemble du personnel de la société sont les clés de son succès. Tous ses spécialistes sont parfaitement imprégnés des principes du management de la qualité et soucieux des problématiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La SOMADIR a mis en œuvre, depuis plusieurs années, un programme d'investissement majeur qui a permis l'automatisation complète de ses équipements et installations industriels, alignant ainsi ses unités de production aux normes technologiques les plus avancées.

## | RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Pour répondre aux attentes de ses clients et anticiper l'évolution constante du marché, la SOMADIR dispose d'une cellule d'experts en recherche et développement.

Dans ce cadre, la société SICAL, filiale de la SOMADIR, possède un baking center, où une équipe de technico-boulanger effectue des tests de boulangerie, contrôlant de manière rigoureuse et continue l'ensemble des formules développées, en s'adaptant aux différentes méthodes de panification.





LEVURE  
SÈCHE INSTANTANÉE





+ Acide Ascorbique en Option

*La levure sèche instantanée est une levure naturelle, idéale pour diverses recettes de pain ainsi que pour différentes pâtes à fermenter*

## Les avantages

- Facile à utiliser : elle peut être incorporée directement aux ingrédients et n'a pas besoin d'être activée.
- Longue durée de conservation (2 ans).
- Donne des volumes exceptionnels aux produits.
- Facile à conserver, elle ne nécessite pas de réfrigération.
- Compatible avec tous les types de farine.

## Conseil d'utilisation

- Ajouter de l'eau tiède pour des résultats plus efficaces.
- Éviter le contact direct de la levure avec le sel pour préserver son activité.
- Après ouverture, conserver la levure dans un récipient fermé.

## Dosage

- À partir de 500 g pour 100 kg de farine (0,5 %).

## Emballage

- Disponible en formats de 125 g, 450 g, 500 g et en sacs de 10 kg et 25 kg.





LEVURE FRAÎCHE





*La levure fraîche Germa est la marque emblématique de la levure au Maroc, utilisée par les professionnels et les ménagères pour produire les meilleures recettes de pain.*

## Les avantages

- Facile à utiliser.
- Apporte un volume exceptionnel aux produits.
- Donne au pain un goût et une saveur authentiques.
- S'adapte à tous les types de farine.
- Friable, elle s'intègre rapidement à la pâte.

## Conseil d'utilisation

- Ajouter de l'eau tiède pour des résultats plus efficaces.
- Éviter le contact direct de la levure avec le sel pour préserver son activité.
- Après ouverture, conserver la levure au réfrigérateur.

## Dosage

- De 20 à 30 g de levure pour 1 kg de farine.

## Emballage

- Disponible en formats de 40 g, 100 g, 225 g et 500 g.





AMÉLIORANTS  
DE PANIFICATION





*Les améliorants de panification offrent une bonne tolérance aux différentes conditions du processus de panification, garantissant ainsi une excellente qualité et un volume optimal du produit fini.*

## Les avantages

- Bonne tolérance de la pâte aux différentes conditions du processus de panification ;
- Stabilité et excellent développement des pâtons ;
- Produit fini de qualité avec un volume optimal ;
- Mie légère et bien aérée ;
- Croûte bien dorée et croustillante.

## Conseil d'utilisation

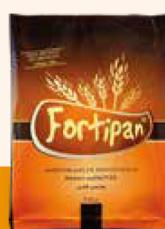
- Ajouter l'améliorant directement à la farine au début du pétrissage.

## Dosage

- Entre 0,2 % et 0,5 % (200 à 500 g pour 100 kg de farine)  
Disponible aussi en formule concentrée (50g pour 50 Kg de farine).

## Emballage

- Sachets de 50 g, 500 g, 1 kg, 10 kg.





AMÉLIORANT  
SPÉCIAL VIENNOISERIE





*Améliorant destiné à la viennoiserie et à tous les produits de panification fine incorporant du sucre et de la matière grasse (croissant, pain au chocolat, brioche, pain viennois, pain au lait...).*

## Les avantages

- Pour la pâte feuilletée levée (croissant, pain au chocolat...) : facilite le tourage et garantit une bonne tenue à l'apprêt.
- Pour la pâte levée pétrie (brioche, pain au lait...) : facilite l'incorporation des matières grasses et assure un bon développement des produits.
- Apporte de la tolérance et de la machinabilité aux pâtes.
- Assure le moelleux de la mie.
- Donne une belle coloration au produit fini.
- Offre des volumes exceptionnels au produit fini.

## Conseil d'utilisation

- Ajouter à la farine au début du pétrissage.

## Dosage

- De 300 à 500 g pour 100 kg de farine (0,3 % à 0,5 % du poids de la farine).

## Emballage

- Pot de 500 g.





•  
•  
•  
•

# AMÉLIORANT DE PANIFICATION SUBSTITUT DE SUCRE

•  
•  
•  
•





*Améliorant qui remplace partiellement  
ou totalement le sucre utilisé dans diverses recettes de pain,  
offrant ainsi une production optimisée (qualité et coût).*

## Les avantages

- Réduction de l'utilisation du sucre
- Démarrage rapide de la fermentation
- Couleur de croûte plus attrayante
- Temps de cuisson réduit
- Pain moelleux
- Bonne conservation du produit

## Conseil d'utilisation

- Ajouter à la farine au début du pétrissage.

## Dosage

- De 0,1 % à 0,2 % du poids de la farine (100 g à 200 g pour 100 kg de farine).

## Emballage

- Sachet de 1 kg.





## SUPPORT TECHNIQUE





## UN PÔLE D'EXPERTISE AU SERVICE DE TOUS LES BOULANGERS

La SOMADIR met à la disposition des boulangeries des techniciens qui se déplacent dans diverses régions du monde pour offrir aux professionnels des conseils techniques



## UN SUIVI PERMANENT POUR LES BOULANGERS

Le pôle d'expertise de la SOMADIR est au service de ses clients, avec pour objectif d'accompagner les boulangers afin de prévenir et de résoudre leurs contraintes techniques.

Une équipe de conseillers réactive et efficace est à votre écoute et prête à partager son expérience.



# BAKING CENTER

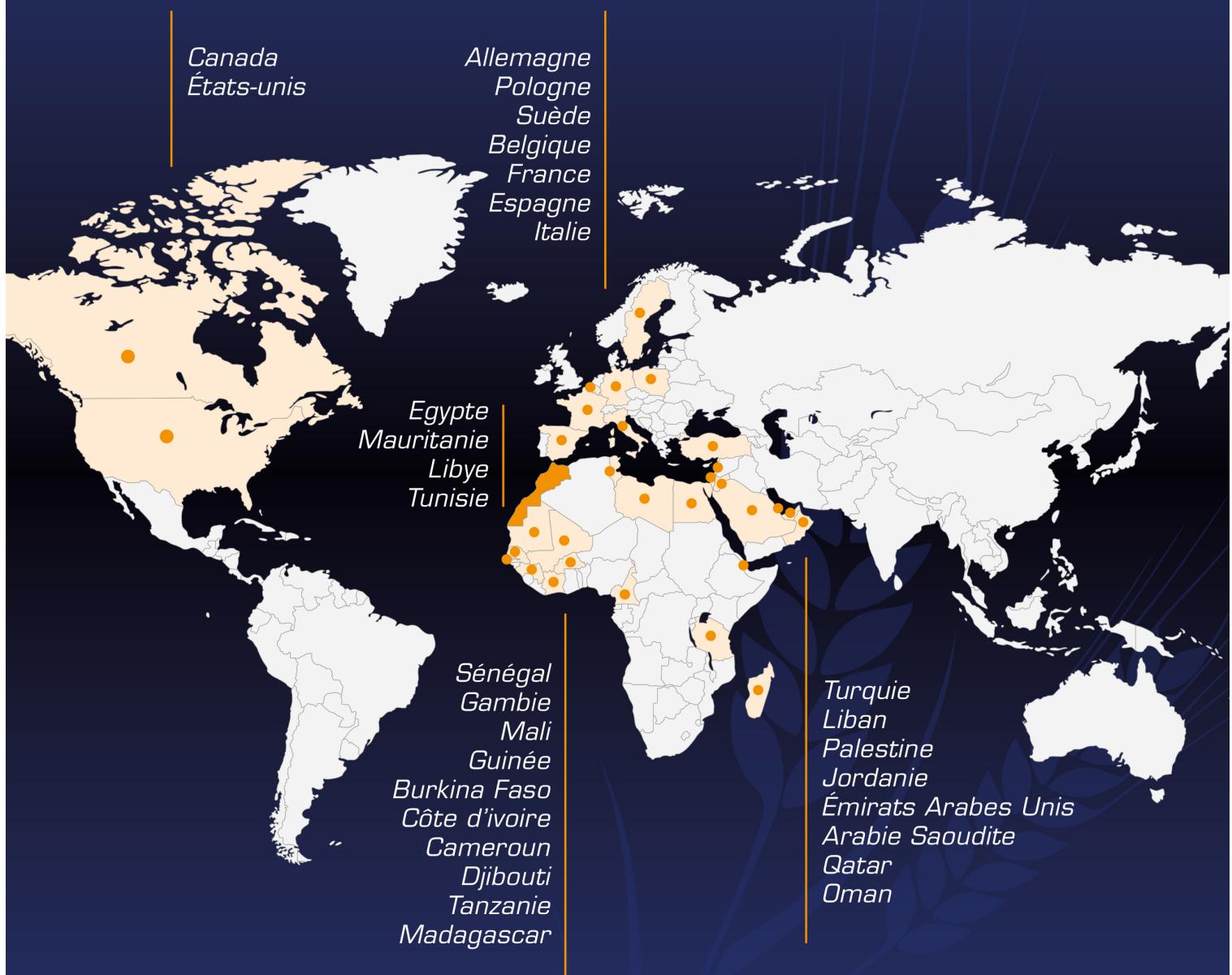






NOTRE PRÉSENCE  
À L'INTERNATIONAL







صوما دير  
**SOMADIR**   
à votre service depuis 1938

Bd. Oukat Badi - Casablanca 20290 - Morocco

Phone : +212 522 40 13 57/58/59

Fax : +212 522 24 20 38

germa@somadir.com - www.somadir.com

