

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lesaffre Yeast Corporation inaugure un nouveau site de production d'ingrédients de panification

Saf-Pro® Ingrédients, une large gamme d'ingrédients de panification pour les boulangers d'Amérique du Nord.

Ce mercredi 16 mai 2018, en présence de clients, fournisseurs, d'institutionnels et d'Antoine Baule, le Directeur Général, Lesaffre a officiellement inauguré un nouveau site de production d'ingrédients de panification aux Etats Unis, à Cedar Rapids, Iowa.

L'usine produira une large palette d'ingrédients de panification sous la marque Saf-Pro® Ingrédients. Ces produits bénéficient du soutien technique du Baking Center® basé à Milwaukee, dans le Wisconsin. Les équipes Lesaffre sont composées de scientifiques et de techniciens boulangers qui travaillent au quotidien à l'amélioration des produits proposés aux clients, tout en s'appuyant sur l'expertise d'un réseau mondial.

"Accompagner nos clients boulangers est notre passion et est au cœur de notre stratégie. Nous sommes heureux d'offrir de nouvelles possibilités à nos clients grâce à cet important investissement ", a déclaré Tom Benner, Directeur de Lesaffre Yeast Corporation. "Nous sommes très fiers de nos équipes et de ce qu'elles ont accompli pour que l'usine soit opérationnelle ».

A propos de Lesaffre

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour la **panification, le goût et le plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie**. Groupe familial né dans le Nord de la France en 1853, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à **entreprendre avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète**. Proche de ses clients et partenaires, Lesaffre emploie **10 000 personnes** dans 78 filiales réparties dans 50 pays. Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

A propos de Lesaffre® Yeast Corporation et de Red Star® Yeast Company

Basée à Milwaukee, Wisconsin, Lesaffre Yeast Corporation, filiale de Lesaffre aux Etats Unis, fournit des levures et des ingrédients de qualité supérieure à l'industrie de la boulangerie. Ses marques produits comprennent la levure fraîche Red Star®, la levure sèche Saf-Instant® et les ingrédients de panification Saf-Pro®. Red Star Yeast Company, LLC exploite deux usines de fabrication de levure aux États-Unis, à Dothan (Alabama) et à Cedar Rapids (Iowa).

Plus d'informations sur www.lesaffreyeast.com

Contact presse:

Bill Hanes
Director, Marketing and Strategy
Lesaffre Corporation
404-661-6502
email: bill.hanes@lsaf.com

