

Saf-instant燕子

来自法国北部具有160年历史的家族企业，提供烘焙、营养健康、调味品等优质产品，产品系列包括烘焙和面点酵母、面包和馒头改良剂

品牌简介

世界上每三个面包中有一个就是用乐斯福酵母制作而成。

乐斯福作为来自法国北部、具有160年历史的家族企业，已经成为一家跨国公司，为全世界提供烘焙、营养健康、调味品等优质产品以及解决方案。

乐斯福在中国事业的崛起始于30多年前，目前产品系列包括烘焙和面点酵母，面包和馒头改良剂，乐斯福还提供与营养健康相关的各种产品与服务：食物用酵母提取物、微生物与细胞培养用高性能营养品、人畜营养用/农作物防护用酵母及益生菌、啤酒葡萄酒及可再生燃料用酵母等。

上世纪80年代初，乐斯福引进“Saf-Instant”燕子牌酵母作为第一个即发高活性干酵母出现在中国市场，1999年完成了对安徽明光的收购，改制建成乐斯福（明光）有限公司，成为乐斯福在中国的第一个大型生产基地。随后，2006年，乐斯福和广东省民营企业东糖集团签署合资协议，在广西来宾建立广西丹宝利酵母有限公司和广西一品鲜生物科技有限公司，用于酵母和酵母抽提物生产基地，在这里享有优异的地理条件和完备的上游原料供应体系，同时建有污水处理系统和高科技研究分析实验室。2010年，乐斯福管理（上海）有限公司成立，统管乐斯福在中国的人力资源、销售、推广、财务、运营管理等所有业务。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/saf-inst-356409.html>

