¡Hagámoslo juntos!

NUEVO

Saf-Instant, levadura ultra eficaz.

- **Alto rendimiento**
- **Óptimos resultados**
- **Consistencia garantizada**

saf-instant

¡Hagámoslo juntos!

UNA MARCA **LESAFFRE**

Saf-instant

La levadura, que es indispensable para la fermentación, da vida a la masa. Desarrolla el sabor, revela aromas y aporta un buen volumen al pan. De origen natural, la levadura Saf-instant es idónea a diario para garantizar estabilidad, regularidad y una eficiencia óptima.

Aplicación

La levadura Saf-instant Oro es una levadura seca instantánea, especialmente desarrollada para masas dulces (a partir del 5 % de azúcar con respecto al peso de la harina).
Existe asimismo la levadura Saf-instant Roja, recomendada para masas con poco o sin azúcar (del 0 al 10 % de azúcar con respecto al peso de la harina).

Utilización

Directamente incorporada a la harina o añadida al inicio del amasado, la levadura Saf-instant se dispersa fácilmente y se incorpora a la masa de manera rápida y homogénea para lograr una fermentación óptima.

Vida útil

2 años a partir de la fecha de producción, salvo reglamentación específica.

Precauciones de empleo

Conservar la levadura en un lugar seco y al resguardo del calor.

- Después de abrir el envase, utilizarlo en un plazo de 48 horas o guardar el paquete cerrado en el frigorífico y utilizarlo en un plazo de 8 días.
- No es necesario rehidratar la levadura antes de su utilización.
- No poner en contacto directo con hielo o agua helada.

Acondicionamiento

Cajas de 20 envases de 500 g
Disponible también en envases de 125 g

Más información en Saf-instant.com.pe

Alto rendimiento

Una nueva levadura siempre más eficaz que garantiza un poder de fermentación superior y una calidad de pan óptima.

Embalaje conectado

Un nuevo embalaje más informativo gracias al código QR que permite encontrar ayuda, inspiración y consejos.

Ideas y consejos

Una selección de artículos, recetas y consejos para ayudarle en su oficio de panadero.
Directamente en su bolsillo las 24 horas del día, 7 días a la semana.

UNA MARCA LESAFFRE