

NUEVO



- ✓ **Práctico y rápido;** se incorpora más fácilmente a la masa.
- ✓ **Más higiénico,** al evitar tocar la levadura con las manos.
- ✓ **La dosis justa sin desperdicio,** gracias a su precisa dosificación.

LEVADURA LIQUIDA PARA PANIFICACION.

Lesaffre desarrolló la más práctica solución para optimizar los métodos de producción de panificados. Kastalia es la levadura más práctica y segura para el profesional de la panificación.



NUEVO

Por qué elegir Kastalia



Porque es fruto de la investigación de Lesaffre, del conocimiento de las prácticas y expectativas de los panaderos del mundo entero; porque Kastalia ha logrado combinar tecnología y simplicidad con un claro objetivo: **ayudar a los panaderos a producir panes de gran calidad, y en las mejores condiciones de higiene y seguridad alimentaria.**

PROBADO Y APROBADO EN EL MUNDO



Kastalia, es realmente práctico y fácil de usar!

“ Cuando me ofrecieron **Kastalia**, me interesó enseguida. De hecho, fui uno de los primeros consumidores de mi zona ... antes solía sacar la levadura demasiado pronto de la heladera y dejarla sobre la mesa de trabajo; **Kastalia** se conserva siempre fresca hasta el momento de usarla, es mucho más fácil.

Yo le doy mucha importancia a la higiene, sobre todo en los talleres de elaboración. **Kastalia** me permite ganar espacio y administrar mejor mi cámara frigorífica.

Mi equipo de trabajo y yo la hemos adoptado sin cambiar procesos de trabajo, solo los mejoramos. ”

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ **Kastalia NO cambia tu forma de elaborar panificados, sólo facilita la tarea diaria.**
- ✓ **Kastalia disminuye los riesgos de contaminación ya que evita el contacto de la levadura con las manos.**
- ✓ **Kastalia optimiza los tiempos de panificación al ahorrar numerosos pasos en la elaboración.**
- ✓ **Gracias a una dosificación ultra-precisa no hay desperdicio posible. Siempre es la dosis justa.**

Un concepto que ha superado las expectativas

No es casualidad que hoy Kastalia sea **utilizada por centenares de panaderos en más de dieciseis países. Simple y práctica**, Kastalia aporta una dosificación precisa, **regularidad** y sobre todo una **garantía de higiene máxima**. Un concepto que ha superado las expectativas al garantizar al panadero **facilidad de uso, excelente conservación** del producto y la **seguridad de una buena fermentación**. El sistema Kastalia responde así a los grandes desafíos de la evolución de la profesión para los próximos años.

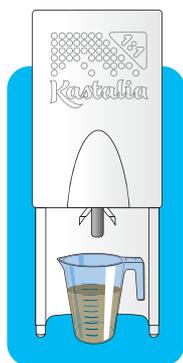
UNA AMPLIA GAMA DE PRESENTACIONES



10 kg / 22 kg

Presentaciones Chicas

Para dispensers de panaderías chicas y medianas.



Dispenser Panaderías

Medida:
37,5 x 96 x 44,8 cm
(ancho x alto x profundidad)



400 kg

Gabinete Grandes Panaderías

Medida:
176,5 x 124 x 73 cm
(ancho x alto x profundidad)



1.000 kg

Pallet Industrial

Medida:
113 x 113 x 113 cm
(ancho x alto x profundidad)



LEVADURA LIQUIDA PARA PANIFICACION

De forma segura, la levadura más práctica del mercado

- + MAS PRACTICO**
¡Se acabaron las idas y venidas de la cámara frigorífica! El dispensador de levadura, cualquiera sea su presentación o tamaño, siempre estará al alcance de la mano.
- + MAS SEGURO**
Este nuevo sistema, más higiénico, evita que la levadura se derrame por el taller. Asimismo, gracias a su sistema de recarga, las manipulaciones de la levadura se reducen al máximo.
- + MAS EFICAZ**
Además de permitir una dosificación más precisa, la levadura líquida se incorpora mejor a la masa, y ésta la asimila con mayor facilidad para optimizar la fermentación.
- + MAS RAPIDA**
Al tener un proceso de producción con menor estrés, la levadura está más relajada y reacciona y se incorpora más rápidamente.



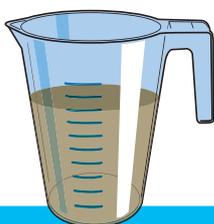
Si necesita mayor información sobre **Kastalia®**, por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico: dtecnico@lesaffre.com.ar



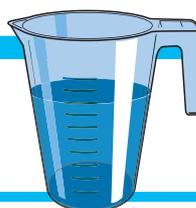
RELACION DE CONVERSION (*)



1 kg | levadura prensada



Aprox. | **1 Lt** | levadura líquida



En algunos casos, la hidratación debe ajustarse para no modificar la consistencia de las masas.

MODO DE EMPLEO

Se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado.

INGREDIENTES

Agua, Levadura (*Saccharomyces Cerevisiae*).

Conservación: entre 0° y 6°C.

(*) Sistema adaptado para los panaderos que consumen 50 kg o más de levadura por semana.