

NUEVA LEVADURA PRENSADA MÁS ACTIVA

LEVADURA FRESCA PARA TODO TIPO DE PANIFICACIÓN

LA MARCA QUE YA
CONOCÉS AHORA

¡RENOVADA Y
+ ACTIVA!

15% MÁS RÁPIDA



ACTIVA RÁPIDAMENTE LA FERMENTACIÓN.
SE ADAPTA PERFECTO A TODOS LOS PROCESOS
DE PANIFICACIÓN.

*Gracias a su rápida activación, Levina tiene excelentes
resultados en los procesos de corta y larga fermentación.*



LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

levina[®]

LEVADURA PRENSADA MÁS ACTIVA

LA CALIDAD QUE YA CONOCÉS, AHORA MÁS ACTIVA.

Nuestra nueva levadura prensada se activa hasta un **15% más rápido***, mejorando los tiempos de elaboración para optimizar tu trabajo al máximo, manteniendo siempre la calidad y el sabor de tus recetas.

**Comparada con nuestra Levina tradicional.*

PODER DE FERMENTACIÓN

El poder de fermentación corresponde a la aptitud de la levadura para fermentar la masa. Este poder se evalúa midiendo el desprendimiento de gas carbónico producido por una cantidad de levadura, la que Lesaffre Argentina adapta a las necesidades de los panaderos de la región.

DOSIS

Las dosis varían según las fórmulas de panificación que pueda utilizar cada maestro panadero. La levadura se incorpora al principio o al final del amasado según necesidad y tipo de proceso.

**LEUDADOS
MÁS RÁPIDOS**



LA LEVADURA QUE RESALTARÁ AÚN MÁS LA CALIDAD DE TUS PANES

Obtención de óptimos resultados para masas saladas y dulces ya que es ideal para todo tipo de procesos de panificación: fermentaciones cortas, largas y controladas.

Preparar tus recetas con Levina es simple, gracias a su mayor actividad permite trabajar fácilmente con los diferentes tipos de harina.

Su presentación en forma de bloques compactos limita el contacto con el oxígeno y, al momento de usarse, se desgrana en la amasadora y se dispersa en el amasado fácilmente.





LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

Oficinas: José Antonio Cabrera 4338 - C1414BGD

C.A.B.A. - Tel.: +54 (011) 4 833 8000

Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD

Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

www.lesaffre.com.ar - info@lesaffre.com.ar

 [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina)  [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg)

 [lesaffreargentina.com.ar](http://www.lesaffreargentina.com.ar)  info.ar@lesaffre.com