

# Juntos, todo es posible!

NUEVA  
LEVADURA  
SECA  
INSTANTÁNEA



Excelente  
estabilidad



Rápido poder  
fermentativo



Óptimos  
resultados

¡ideal para masas de baja temperatura!



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. La ductilidad de este tipo de levadura instantánea hace posible utilizarla como herramienta variable de fermentación. Ideal para trabajar con masas de baja temperatura.



## Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) y emulsionante. NO CONTIENE GLÚTEN.

## Aplicación:

La levadura **Saf-Instant Roja** es una levadura seca instantánea especialmente desarrollada para masas sin o con poco azúcar (del 0 al 8 % de azúcar con respecto al peso de la harina). Por su parte, la levadura **Saf-Instant Oro** es recomendada para masas dulces (a partir del 8 % de azúcar con respecto al peso de la harina).

## Utilización:

Incorporar directamente a la harina o añadir 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 y almacenamiento:

- No es necesario rehidratar la levadura antes de su utilización.
- No poner en contacto directo con hielo o agua helada.
- No necesita refrigeración y es fácil de transportar y almacenar.
- 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 la heladera y utilizarlo en un plazo máximo de 8 días.

## Presentación:

Cajas de 10 kg conteniendo 20 packs de 500g. Disponible también en envases de 125g.

