

NOVEDAD LEVEX 

LEVADURA INSTANTÁNEA

LEVEX[®]

PANES ESPECIALES

LEVEX PANES ESPECIALES es una levadura con mejorantes de harina destinada a consumo masivo. Ideal para realizar panes de especialidades y todas las variedades de masas dulces.

Podes usar **LEVEX PANES ESPECIALES** en recetas de Pan Dulce, Vienoserie, Panes integrales, con semillas, Pan de Leche y muchos más.

Con **LEVEX PANES ESPECIALES** vas a obtener una fermentación más rápida, panes de mayor volumen y con mejor color.

Información Logística / Presentación:

Presentación	Código de Barras
Sobre x 12 g	7798018853192
Display x 600 g (50 sobres de 12 g c/u)	37798018853193
Caja x 4.8 kg (8 displays x 600 g)	17798018853199

Mayor volumen

Fermentación más rápida

Mejor miga y coloración



Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), Mejoradores de harina (Levadura inactiva, FLO (INS 1100)). CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO.

Dosificación: 1 paquete de 12 grs por 1 kg de harina.

Modo de uso: dosificar directamente sobre la harina al inicio del amasado.

Vida útil y condiciones de almacenamiento: 10 meses en un lugar fresco y seco (Máx.: 25°C).