



saf-instant *The Original*

UNA MARCA LESAFFRE 



The Original

*¡Porque hay 1000 formas de hacer un pan,
pero una única levadura!*

A lo largo de los años, Saf-Instant se ha convertido en una marca conocida, reconocida y apreciada en todos los rincones del mundo, hasta pasar a ser la referencia internacional en el mercado de la levadura seca.

AUTÉNTICA

Primera levadura seca instantánea lanzada al mercado, Saf-Instant ha revolucionado rápidamente la vida de los panaderos proponiendo una levadura de gran calidad accesible a todos, incluso en las condiciones de panificación más difíciles.

ÚNICA

Sea cual sea el tipo de pan o de proceso de fabricación, la levadura Saf-Instant ofrece un poder de fermentación superior y una gran estabilidad en el tiempo. Surgida de la experiencia de Lesaffre, la levadura Saf-Instant se fabrica en unidades de producción ultramodernas que garantizan la regularidad de la misma y un nivel de seguridad alimentaria inigualable.

INNOVADORA

Saf-Instant se beneficia de los últimos descubrimientos de Lesaffre en materia de investigación y mejora continuamente su oferta y los resultados de sus levaduras para responder de manera más efectiva a las evoluciones del mercado.



APLICACIONES

- La levadura Saf-Instant Rojo es una levadura seca especialmente desarrollada para las masas con bajo contenido de azúcar (de 0 a 10% de azúcar sobre el peso de la harina).
- Saf-Instant existe igualmente en calidad Oro recomendada para las masas con alto contenido de azúcar (a partir de 5% de azúcar sobre el peso de la harina).

UTILIZACIÓN

- Al incorporarla directamente a la harina o añadirla al comenzar el amasado, la levadura Saf-Instant se dispersa fácilmente y se incorpora a la masa de manera rápida y homogénea para una fermentación óptima.
- Acondicionada al vacío, la levadura Saf-Instant conserva de esta manera todas sus cualidades y su eficacia.

VIDA ÚTIL

2 años a partir de la fecha de producción, salvo normativas particulares.

PRECAUCIONES DE USO

- La levadura Saf-Instant debe ser conservada en un lugar seco, protegido del calor.
- Después de abrir la bolsa, la levadura Saf-Instant debe ser utilizada en un plazo de 48 horas o almacenada con el paquete cerrado en el refrigerador y ser utilizada en un plazo de 8 días.
- Saf-Instant no necesita ser rehidratada antes de su utilización.
- No poner Saf-Instant en contacto directo con el hielo ni con agua helada.

CARACTERÍSTICAS

- Cartones de 20 bolsas de 500g
- Disponible también en bolsas de 125g

BAKING CENTER™

Baker to Baker

Los asesores técnicos de Baking Center™ ponen su experiencia en panadería y sus conocimientos a vuestro servicio para ayudaros a elaborar vuestros nuevos productos.



LESAFFRE

137, rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - France
Tel. +33 (0)3 20 81 61 00 - www.lesaffre.com


LESAFFRE