

saf-instant®



Levadura de categoría

BENEFICIOS

1. **SAF-INSTANT** existe en dos presentaciones:
 - ROJA: para masas que contengan hasta 50 g de azúcar/kg de harina (hasta un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina).
 - ORO: para masas que contengan más 50 g de azúcar/kg de harina (más de un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina).
2. **SAF-INSTANT** le brinda:
 - Un alto poder fermentativo.
 - Una fuerza fermentativa constante.
 - Un proceso de fermentación estable y confiable.
3. **SAF-INSTANT** es respaldada por el Grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras.
4. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de **SAF-INSTANT**.
5. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

Tres sencillos pasos:

1. Mezcle sus ingredientes secos con **SAF-INSTANT**.
2. Agregue sus ingredientes líquidos (agua o leche).
3. Amase como de costumbre.



PRESENTACIONES

1. Paquete **SAF-INSTANT** Roja/Oro de 125 g (caja de 4.5 kg con 36 paquetes).
2. Paquete **SAF-INSTANT** Roja/Oro de 500 g (caja de 9 kg con 20 paquetes).
3. Caja **SAF-INSTANT** Roja/Oro de 10 kg (con 20 paquetes de 500 g).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga **SAF-INSTANT** en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Envasado al alto vacío, se conserva hasta dos años (a partir de la fecha de producción).
3. Una vez abierto el paquete, utilícelo en un período máximo de cinco días, conservándolo en el envase original cerrado y en refrigeración.
4. Evite el contacto directo de **SAF-INSTANT** con la sal, la grasa, el hielo o el agua fría.
5. En caso de utilizar grasa o margarina, añada la levadura hasat después del 50% de mezclado.

saf-instant®

Levadura instantánea de categoría



Consulte a su distribuidor más cercano:

Fabricado por: SAFMEX SA DE CV. / FERMEX SA DE CV.
 km 57.5 Carretera México-Toluca
 50200 Toluca, México - MEXICO
 Tel. +52 (722) 462.42.00 - Fax +52 (722)

LESAFFRE 