



saf-instant® *The Original*





The Original

*Parce qu'il y a 1 000 façons de faire du pain,
mais une seule levure !*

Au fil des années, Saf-Instant est devenue une marque connue, reconnue et appréciée aux quatre coins du monde jusqu'à devenir la référence internationale sur le marché de la levure sèche.

Authentique

Première marque de levure sèche instantanée lancée sur le marché, Saf-Instant a toujours su préserver son avantage en proposant des levures de qualité, accessibles à tous, même dans les conditions de panification les plus difficiles.

Unique

Quel que soit le type de pain, ou le procédé de fabrication, la levure Saf-Instant offre un pouvoir fermentaire supérieur et une grande stabilité dans le temps. Issue de l'expertise Lesaffre, elle est fabriquée dans des unités de production ultra modernes qui garantissent sa régularité et l'assurance d'une sécurité alimentaire inégalée.

Innovante

Saf-Instant bénéficie des dernières découvertes de Lesaffre en matière de recherche, et améliore sans cesse son offre et la performance de ses levures pour répondre au plus près aux évolutions du marché.



APPLICATIONS

- La levure Saf-Instant Or est une levure sèche instantanée spécialement développée pour les pâtes sucrées (à partir de 5% de sucre sur poids de farine).
- Saf-Instant existe également en qualité Rouge, recommandée pour les pâtes pas ou peu sucrées (de 0 à 10% de sucre sur poids de farine).

UTILISATION

- Directement incorporée à la farine, ou ajoutée en début de pétrissage, la levure Saf-Instant se disperse facilement et s'incorpore à la pâte de façon rapide et homogène, pour une fermentation optimale.
- Conditionnée sous vide, la levure Saf-Instant conserve ainsi toutes ses qualités et son efficacité.

DURÉE DE VIE

2 ans à partir de la date de production, sauf réglementation particulière.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- La levure Saf-Instant doit être conservée dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur.
- Après ouverture du sachet, Saf-Instant doit être utilisée dans les 48 heures ou stockée paquet fermé au réfrigérateur et utilisée sous 8 jours.
- Saf-Instant n'a pas besoin d'être réhydratée avant utilisation.
- Ne pas mettre Saf-Instant en contact direct avec la glace ou l'eau glacée.

CONDITIONNEMENTS

- Cartons de 20 sachets de 500g
- Existe aussi en sachets de 125g

BAKING CENTER™

Baker to Baker

Les conseillers techniques Baking Center™ mettent leurs connaissances boulangères et leur savoir-faire à votre service pour vous assister et vous aider dans l'élaboration de vos nouveaux produits.



LESAFFRE

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


LESAFFRE