



saf-instant® *The Original*



The Original

**Porquê existem 1000 formas de fazer pão,
mas só um fermento!**

Ao longo dos anos, Saf-Instant tornou-se uma marca conhecida, reconhecida e apreciada em todo o Mundo e agora é um produto líder de mercado no setor de fermento seco.

Autêntica

O primeiro fermento seco do mercado, Saf-Instant rapidamente revolucionou a panificação oferecendo um fermento de alta qualidade, acessível a todos, mesmo nos ambientes mais difíceis de se fazer pão.

Única

Independente do tipo de pão ou método de produção, Saf-Instant oferece poder de fermentação superior e grande estabilidade. Criado por especialistas da Lesaffre, o fermento Saf-Instant é produzido em estruturas extremamente modernas que garantem qualidade homogênea e segurança alimentar incomparáveis.

Inovadora

Saf-Instant conta com todos os benefícios da Lesaffre em termos de pesquisa, e continua a melhorar o desempenho de seus fermentos e adapta seus produtos de acordo com as mudanças de mercado.



INSTRUÇÕES

- Saf-Instant Ouro é um fermento seco instantâneo que foi desenvolvido especialmente para massas com alta taxa de açúcar (mais de 5% por conteúdo de farinha).
- Saf-Instant também está disponível na versão Saf-Instant Vermelho, desenvolvido especialmente para massas sem ou com pouco açúcar (0 a 10% de açúcar por conteúdo de farinha).

UTILIZAÇÃO

- Misture Saf-Instant diretamente na farinha ou adicione no início do processo de amassamento. Ele se dispersa fácil e uniformemente pela massa, garantindo uma excelente fermentação.
- O fermento Saf-Instant é embalado a vácuo, preservando assim a sua qualidade e eficácia.

PRAZO DE VALIDADE

2 anos da data de produção, a menos que seja indicado o contrário.

PRECAUÇÕES DE USO

- O fermento Saf-Instant deve ser mantido em um lugar seco e distante do calor.
- Uma vez aberto, o pacote de Saf-Instant deve ser usado em até 48 horas ou armazenado na geladeira, fechado e usado em até oito dias.
- Saf-Instant não necessita de reidratação antes do uso.
- Não coloque Saf-Instant em contato direto com gelo ou água gelada.

EMBALAGEM

- Caixa com 20 pacotes de 500g
- Também disponível em pacotes de 125g

BAKING CENTER™

Baker to Baker

Nossos consultores técnicos do Baking Center™ estão à disposição para ajudá-lo no desenvolvimento de seus novos produtos.



LESAFFRE

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


LESAFFRE