



燕牌酵母®

原·本

The Original





燕牌酵母，酵母之原，酵母之本

面包的制作方法有千百种，而最好的酵母只有一种!

原·本

多年以来，燕牌已成为众所周知的品牌，被全世界认知和肯定，它是国际干酵母市场的金标准。

酵母之本

作为市场上第一个即发干酵母，燕牌以其高品质、适用范围广的特性迅速改变了烘焙师的工作方式，即使在最恶劣的面包制作环境里，也能制作出优质的面包。

独一无二

不管是何种面包或何种制作方法，燕牌都能提供超高的发酵力和超强的稳定性。它是乐斯福专业技术的结晶。乐斯福高度现代化的生产工艺，保证了燕牌酵母始终如一的卓越品质及食品安全。

持续创新

燕牌酵母得益于乐斯福最新的研究技术，根据不断变化的市场，不断改善它的产品结构和性能



适用范围

- 金燕酵母，是为高糖面团而研制的即发干酵母（面团含糖量5%以上）
- 燕牌同样还有红燕即发干酵母，特别为无糖或低糖面团而研制（面团含糖量0-10%）

使用方法

- 直接混入面粉里或开始揉面时掺在面团里，燕牌酵母可以迅速并均匀的分散于面团内，发挥最佳的发酵力
- 燕牌酵母为真空包装，以保证它的高品质和发酵力

保质期 两年

注意事项

- 燕牌酵母必须保存在干燥阴凉处
- 一经开封，必须在48小时内使用完；或密封存储于冰箱内，并在8日内使用完
- 在使用前，燕牌酵母是不需要先用水溶解
- 避免直接接触冰块或者冰水

包装规格

500克 X 20包/箱
(同样还有125克包装)

BAKING CENTER™

烘焙中心

专业对专业

我们的烘焙中心技术顾问
可以帮助您开发新产品



乐斯福管理（上海）有限公司

地址：上海市徐汇区龙漕路299号天华信息科技园2号楼A座1楼

电话：86-21-6115 2788 传真：86-21-6115 2787



LESAFFRE