

Ensemble, tout devient possible !

NEW



UNE NOUVELLE LEVURE D'EXCELLENCE



Ultra performante



Résultat optimal



Régularité garantie



**Ensemble
tout devient possible !**

UNE MARQUE LESAFFRE 

Saf-instant

Indispensable à la fermentation, la levure donne vie à la pâte. Elle développe le goût, révèle les arômes et donne un beau volume aux pains. D'origine naturelle, la levure Saf-instant vous accompagne chaque jour pour vous garantir une stabilité, une régularité, et une performance optimale.



Application

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

Durée de vie

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

Précautions d'emploi

Conserver la levure dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur.

- Après ouverture du sachet, l'utiliser dans les 48 heures ou stocker le paquet fermé au réfrigérateur et l'utiliser sous 8 jours.
- Il n'est pas nécessaire de réhydrater avant utilisation.
- Ne pas mettre en contact direct avec la glace ou l'eau glacée.

Conditionnement

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



En savoir plus
sur [Saf-instant.com](https://www.lesaffre.com)



Ultra performante

Une nouvelle levure encore plus performante qui garantit un pouvoir fermentaire supérieur et une qualité de pains optimale.



Résultat optimal

Une nouvelle levure qui s'incorpore à la pâte de façon rapide et homogène pour garantir un haut niveau de réussite en terme d'aspect, volume, texture et goût.



Régularité garantie

Une nouvelle levure qui simplifie la production, favorise l'obtention de produits finis de qualité régulière sur toutes vos productions.