

Juntos, tudo é possível!

NOVO



UMA OFERTA EXCLUSIVA
DE PRODUTOS E SERVIÇOS



**Extremamente
eficiente**



**Embalagem
conectada**



**Ideias
e conselhos**



**Juntos,
tudo é possível!**

UNE MARQUE LESAFFRE

Saf-instant

Indispensável à fermentação, o fermento dá vida à massa. Ele acentua o gosto, revela os aromas e confere um belo volume aos pães. De origem natural, o fermento Saf-instant acompanha você a cada dia para garantir estabilidade, regularidade, e um perfeito desempenho.



Aplicação

O fermento Saf-instant Vermelho é um fermento seco especialmente desenvolvido para massas com pouco ou nenhum açúcar (de 0 a 10% de açúcar em relação ao peso da farinha).

Existe também o fermento Saf-instant Ouro, recomendado para as massas doces (a partir de 5% de açúcar em relação ao peso da farinha).

Utilização

Incorporado diretamente à farinha ou adicionado no início do amassar, o fermento Saf-instant se dispersa facilmente, incorporando-se à massa de modo rápido e homogêneo para uma fermentação ideal.

Prazo de validade

2 anos a partir da data de fabricação, salvo regulamentação particular.

Precauções de emprego

Manter o fermento em local seco e ao abrigo do calor.

- Após a abertura do saco, utilizar em 48 horas ou manter o pacote fechado no refrigerador e utilizá-lo em até 8 dias.
- Não é necessário reidratar antes do uso.
- Não colocar em contato direto com o gelo ou água gelada.

Acondicionamento

Caixas de 20 sacos de 500g
Existe também em sacos de 125g



Saiba mais
em Saf-instant.com



Extremamente eficiente

Um novo fermento ainda mais eficiente que garante um poder de fermentação superior e uma perfeita qualidade dos pães.



Embalagem conectada

Uma nova embalagem mais informativa graças ao seu código QR que vai lhe permitir encontrar ajuda, inspiração e conselhos.



Ideias e conselhos

Uma nova embalagem com acesso direto ao novo aplicativo para ajudar você no seu dia a dia e atender às suas necessidades diárias.