

Ensemble, tout devient possible !

NEW



UNE NOUVELLE LEVURE D'EXCELLENCE



**Ultra
performante**



**Résultat
optimal**



**Régularité
garantie**



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.



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)

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.

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

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.

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

