



# Levadura Fresca p/pan "La Florida"

## Descripción

Levadura fresca para la industria panadera, adecuada para todo tipo de masas...Es obtenida a través de un proceso de propagación a partir de un cultivo puro de una cepa selecta de *Saccharomyces cerevisiae*

## Ingredientes

Levadura natural (*Saccharomyces cerevisiae*), aceite vegetal comestible.

## Características

Pasta en barra de color crema a beige claro, libre de olores agrios o rancios.

## Beneficios

\*Producto que garantiza la fermentación en todo tipo de masas (dulces y saladas), con el objetivo de obtener mejores resultados de sabor y aroma.

\*Aporta mayor frescura al pan

## Estiba máxima

12 Cajas por cama, 7 camas por tarima

## Almacenaje

Conserve el producto perfectamente cerrado y a una temperatura de refrigeración a  $4 \pm 2$ , alejado de fuentes de calor, libre de humedad, polvo y de otros productos que pueden conferir olores extraños

## Aplicaciones

\* Pan blanco: se (recomienda) usa una porción de levadura de 2.5 a 3 % sobre el peso de la harina.

\*Pan dulce: se (recomienda) usa una porción de levadura de 3 a 4 % sobre el peso de la levadura empleada.

## Presentaciones

- Caja con 25 barras de levadura de 454 g cada una
- Caja con 30 barras de levadura de 510 g cada una.

## Vida de almacén

35 días a partir de la fecha de expedición, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento

