



Levadura Instantánea para pan Baker's Choice Red

Descripción

La levadura seca instantánea Baker's Choice Red tiene un excelente poder fermentativo constante, fabricada para uso de en masas con bajos contenidos de azúcar.

Ingredientes

Levadura natural (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán

Características

Fideos cortos de color café claro, libre de olores rancios

Beneficios

- * No necesita refrigeración
- * Confiere un excelente aroma al pan
- * Gran tolerancia a la masa

Estiba máxima

12 Cajas por cama, estiba máxima de 7 camas

Almacenaje

Este tipo de empaque permite mantener el producto por 2 años en un lugar fresco y seco (preferentemente menor a 20 °C), siempre y cuando no se abra el empaque. Después de abierto el empaque, ciérrelo y almacénalo en refrigeración.

Aplicaciones

Para el pan blanco se recomienda usar una porción de 0.8 a 1%, basada en el peso de la harina; en el pan dulce se emplea de 1 a 1.35 %.

Presentaciones

- Empacada al vacío en paquetes de 454 g, 20 paquetes por caja. Contenido neto 9.08 kg

Vida de almacén

2 años a partir de su fecha de fabricación, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento

