



Levadura Instantánea para pan La Florida

Descripción

La levadura instantánea "LA FLORIDA" ,es obtenida a partir de un cultivo puro de una cepa selecta de *Saccharomyces cerevisiae*.

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 almacénelo 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 450 g, 20 paquetes por caja. Contenido neto 9 kg

Vida de almacén

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

