



LEVADURA FRESCA BAKER'S CHOICE



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*), con trazas de aceite vegetal, almidón y sal.

Características

Barra firme y desmoronable de color crema a beige claro, de olor característico a levadura (libre de olores agrios).

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.
Fácilmente desmoronable.

Uso/Modo de Empleo

La Levadura se usa para preparar pan blanco o dulce. Se aplica directamente sobre los ingredientes secos o diluida en agua. La cantidad de levadura depende del tipo de pan a elaborar y del clima del lugar.

Pan blanco: 2.5 a 3% sobre el peso de la harina

Pan dulce: 3 a 4 % sobre el peso de la harina

Almacenaje

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

Estiba

10 cajas por cama, 6 camas por tarima

Presentación

Caja con 30 barras de levadura de 400 g cada una. Contenido neto 12 kg

Código:

00600



Vida de Anaquel

35 días almacenados a partir de su fecha de producción, manteniéndose en refrigeración.

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción	100 g
Porciones por envase	4
Aporte por porción	
Energía	544 kJ/ 130 kcal
Proteína	17 g
Carbohidratos	11 g
Azúcares	0 g
Fibra Dietética	9 g
Grasa total	2 g
Grasa Saturada	0 g
Sodio	190 mg

Especificaciones

Materia seca: 29 - 35 %

Proteína: 42.5 - 48.7

Bacterias Mesofilicas aerobias: < 1 x 10⁶ UFC/g

Coliformes totales: <1000 UFC/g

Salmonella: Ausente en 60 g

Declaración de Alérgenos

No contiene sustancias sensitivas ni alérgenos