



LEVADURA SECA ACTIVA DIAMANTE



Descripción

Levadura seca activa 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*), monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.

Características

Fideos cortos de color café 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.

Uso/Modo de Empleo

La Levadura se usa para preparar pan blanco o dulce. Se recomienda disolver la levadura en agua pura y tibia (30-35 °C). La cantidad de levadura depende del tipo de pan a elaborar y del clima del lugar.

Almacenaje

Conservar el producto en un lugar fresco y seco, preferentemente en refrigeración.

Estiba

16 cajas por cama, 5 camas por tarima

Presentación

20 bolsas de 500 g, empacadas en bolsas de polietileno dentro de una caja de cartón corrugado. Contenido neto 10 kg.

Código:

01000



Vida de Anaquel

6 meses a partir de la fecha de expedición, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento.

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción	100 g
Porciones por envase	5
Aporte por porción	
Energía	1649 kJ/ 394 kcal
Proteína	45 g
Carbohidratos	40 g
Azúcares	0 g
Fibra Dietética	34 g
Grasa total	6 g
Grasa Saturada	2 g
Sodio	167 mg

Especificaciones

Materia seca: 93.5 - 95.5%
Fuerza Fermentativa: ≥ 29 ml de CO₂
Cuenta de bacterias Coliformes:
<1000 UFC/g

Declaración de Alérgenos

No contiene sustancias sensitivas ni alérgenos

