

LE Plus

QUI FAIT LA DIFFERENCE



VOLUME & TOLÉRANCE



AMÉLIORE
LA TOLÉRANCE ET
LE FAÇONNAGE



FAVORISE LA PRISE
DE VOLUME POUR
UN RÉSULTAT
OPTIMAL



FACILITE
LE TRAVAIL
DU BOULANGER





En savoir plus sur
saf-instant.com

Saf-instant® 2en1 Rouge

Saf-instant® 2en1 Rouge est une levure 2-en-1 qui combine toute l'efficacité d'une levure instantanée haute performance à un améliorant de panification approprié.

Saf-instant® 2en1 Rouge vous apporte ainsi une garantie de qualité et de régularité en un seul produit.



Améliore la tolérance et le façonnage

Grâce aux propriétés combinées de la levure et de l'améliorant, Saf-instant® 2en1 Rouge optimise le façonnage de la pâte et améliore sa tolérance.



Favorise la prise de volume pour un résultat optimal

Saf-instant® 2en1 Rouge améliore l'aspect des produits finis grâce à une meilleure prise de volume des pains. Selon les solutions proposées, les pains sont plus volumineux, plus réguliers, plus dorés, la mie plus souple...



Facilite le travail du boulanger

Grâce à sa formulation unique, Saf-instant® Plus 2en1 Rouge facilite l'étape du pétrissage ! unique, Saf-instant® Plus 2en1 Rouge facilite l'étape du pétrissage !

Désormais, avec Saf-instant® 2en1 Rouge, les boulangers peuvent utiliser un seul produit et obtenir un résultat optimal. Un vrai gain de temps et d'efficacité.

APPLICATIONS

La levure Saf-instant® 2en1 Rouge a spécialement été développée pour les pâtes pas ou peu sucrées (jusqu'à 10% de sucre sur poids de farine).

UTILISATION

Directement incorporée à la farine, ou ajoutée en début de pétrissage, la levure Saf-instant® 2en1 Rouge se disperse facilement et s'incorpore à la pâte de façon rapide et homogène, pour une fermentation optimale.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas mettre Saf-instant® 2en1 Rouge en contact direct avec de la glace ou de l'eau glacée.
- La levure Saf-instant® 2en1 Rouge doit être conservée dans un endroit sec et frais.
- Après ouverture du sachet, Saf-instant® 2en1 Rouge doit être utilisée dans les 48 heures.

CONSERVATION

2 ans à partir de la date de production, sauf réglementation particulière.

COMPOSITION

Levure instantanée, Améliorant de panification.

CONDITIONNEMENT

- Conditionnée sous vide, la levure Saf-instant® 2en1 Rouge conserve ainsi toutes ses qualités et son efficacité.
- Cartons de 20 sachets de 500g.



Plus

La gamme de produits Saf-instant® **Plus** est destinée aux boulangers qui cherchent à développer leur offre pour toujours mieux satisfaire leurs clients sans avoir à changer leurs process quotidiens.

Les produits **Plus** permettent d'enrichir leurs pains et de créer une véritable valeur ajoutée.

Le Plus qui fait la différence



Travailler avec Baking with Lesaffre, c'est se sentir unique et valorisé pour se projeter en confiance dans le futur de la boulangerie.