



Le choix
de la performance de

The Original



HAUTE
PERFORMANCE



PACKAGING
CONNECTÉ



IDÉES
ET CONSEILS



En savoir plus sur
saf-instant.com

Saf-instant® Rouge

Indispensable à la fermentation, la levure donne vie à la pâte. Elle développe le goût, révèle les arômes et donne un beau volume aux pains.

D'origine naturelle, la levure Saf-instant® vous accompagne chaque jour pour vous garantir une stabilité, une régularité, et une performance optimale.



Une levure de haute performance

Une nouvelle levure encore plus performante qui garantit un pouvoir fermentaire supérieur et une qualité de pains optimale.



Packaging connecté

Un nouvel emballage plus informatif grâce au QR code qui vous permettra de retrouver de l'aide, de l'inspiration et des conseils.



Idées et conseils

Un nouvel emballage avec un accès direct à la nouvelle application pour vous aider dans votre quotidien et servir vos besoins de tous les jours.



APPLICATIONS

La levure Saf-instant® Rouge est une levure sèche instantanée spécialement développée pour les pâtes pas ou peu sucrées (de 0 à 10% de sucre sur poids de farine). Il existe également une levure Saf-instant® Or recommandée pour les pâtes sucrées (à partir de 5% de sucre sur poids de farine)

UTILISATION

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

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Conserver la levure dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur.
- Après ouverture du sachet, l'utiliser dans les 48 heures ou stocker le paquet fermé au réfrigérateur et l'utiliser sous 8 jours.
- Il n'est pas nécessaire de réhydrater avant utilisation.
- Ne pas mettre en contact direct avec la glace ou l'eau glacée.

CONSERVATION

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

CONDITIONNEMENT

- Cartons de 20 sachets de 500g.
- Existe aussi en sachets de 125g



La gamme de produits Saf-instant® *The Original* est pour les boulangers qui recherchent un moyen simple mais fiable d'obtenir des résultats optimaux, les produits emblématiques de Saf-instant® constituent le choix idéal. La gamme de produits *The Original* a été le précurseur en matière de levure ultra performante.

Le choix de la performance de *The Original*



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