



LA SÉRÉNITÉ EN ACTION

Comment être sûr de maîtriser la fermentation au cœur de votre pâte ? Avec Nevada, vous avez cette garantie, cette certitude. En associant notre levure à votre savoir-faire, vous êtes sûrs de l'essentiel. Vous pouvez être pleinement actif pour gérer au mieux des journées bien remplies, l'esprit tranquille.

Nevada, la sérénité en action

La levure, une puissance paisible de la nature, une ressource ancestrale qui agit au cœur de la pâte, où se trouve notre savoir-faire.

Depuis 40 ans, Nevada vous met à disposition une levure qui garantit à vos produits stabilité, régularité et performance optimale. Comptez sur nous pour vous apporter des solutions concrètes et efficaces afin de gérer avec plus de tranquillité vos journées intenses et bien remplies.

Nevada, la sérénité en action



+ DE MAITRISE

Une grande capacité de pousse homogène.

+ DE GARANTIE

Une levure qui vous apporte une garantie de qualité pour une régularité de résultat.

+ PRATIQUE

Une levure qui permet une fermentation optimale quel que soit le type de votre pâte, quel que soit son niveau de sucre.



INFORMATIONS PRATIQUES

Utilisation

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

Durée de vie

Deux ans de durée de conservation après la date de production.

Précaution d'emploi

Stocker dans un endroit frais et sec.

Une fois le pack ouvert, utilisez le contenu pendant les cinq jours suivants. Conservez le produit dans son emballage d'origine et stockez-le fermé et réfrigéré.

