



✓ **No necesita ser re-hidratada.**

✓ **Un kilo de Saf Instant® sustituye hasta tres kilos o más de prensada.**

✓ **Puede almacenarse por dos años sin perder poder fermentativo.**

# LEVADURA SECA INSTANTANEA.

**PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS.**  
LA REFERENCIA DEL MERCADO EN LEVADURA INSTANTANEA.

**Saf Instant®** es el líder mundial en levaduras instantáneas y, como ya se conoce, posee un poder fermentativo óptimo que alcanza mayor rendimiento, debido a su constante calidad.

## MODO DE EMPLEO

Se incorpora a la harina o a la masa al principio del amasado.

## INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante.  
NO CONTIENE GLÚTEN.





## LEVADURA SECA INSTANTANEA.

La referencia del mercado en levadura instantánea.

La ductilidad de este tipo de levadura, hace posible utilizarla como herramienta variable de fermentación. Permite reducir la temperatura de la masa y retrasar la prefermentación en épocas de calor, y por el contrario, cuando hace frío, el aumento de la temperatura del agua utilizada, mejora su velocidad de fermentación.

Lesaffre Argentina posee en esta modalidad 2 tipos de levaduras instantáneas para profesionales de la panificación: **Saf Instant® Roja** y **Saf Instant® Oro**.

- **Saf Instant® Roja:** especial para masas fermentadas, saladas ó con bajo contenido de azúcar.
- **Saf Instant® Oro:** especial para masas con alto contenido de azúcar (más del 8% de azúcar sobre cantidad de harina).

### Modo de empleo / Paso a paso

1. Coloque Saf Instant® sobre la harina y mezcle durante algunos segundos.
2. Agregue los demás ingredientes mezclando durante un minuto.
3. Adicione el agua necesaria. Para obtener un mejor rendimiento agregue a la masa 1 litro de agua cada 500 g. de Saf Instant®.

## Recomendaciones

- Evite el contacto directo de **Saf Instant®** con sal y grasa.
- Siempre evite el contacto directo de **Saf Instant®** con hielo o agua helada.
- Una vez abierto el paquete conserve el producto por un tiempo máximo de un mes.

www.lesaffre.com.ar



Si necesita mayor información sobre **Saf Instant®**, por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico: [dtecnico@lesaffre.com.ar](mailto:dtecnico@lesaffre.com.ar)

### CARACTERÍSTICAS DE SAF INSTANT®

#### VENTAJAS PRINCIPALES

- **Su estabilidad permite obtener producciones más regulares.**
- **No necesita re-hidratación.**
- **Un kilo de Saf Instant® sustituye hasta tres kilos o más de levadura prensada.**
- **No necesita refrigeración y es fácil de transportar y almacenar.**
- **Envasada al vacío, puede almacenarse sin perder poder fermentativo por dos años.**

#### PRESENTACIONES Y EMBALAJE

- **Cajas de 10 kg.** conteniendo 20 packs de 500 g.



- **Cajas de 4,5 kg.** conteniendo 3 displays con 12 packs de 125 g.

