

Hasta
un **15%**
de ahorro

Para
pan blanco
la mejor es la **roja**



saf-instant

BENEFICIOS

1. SAF-INSTANT HIGH POWER

- Excelentes resultados en pan blanco con bajo contenido de azúcar (**hasta un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina**).

2. SAF-INSTANT HIGH POWER le brinda:

- Un **alto poder** fermentativo, hasta un **15% de ahorro en el tiempo de fermentación**.*

- Una **calidad constante**.

- Un proceso de fermentación **estable y confiable**.

- Realiza una excelente fermentación **en procesos con refrigeración**.

3. SAF-INSTANT HIGH POWER es respaldada por el Grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras.

4. Nuestros técnicos especializados en panificación, pueden apoyarle para lograr en sus procesos el óptimo aprovechamiento de SAF-INSTANT HIGH POWER.

5. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

Tres sencillos pasos:

1. Mezcle sus ingredientes secos con SAF-INSTANT HIGH POWER .

2. Agregue sus ingredientes líquidos (agua o leche).

3. Amase como de costumbre.



* Comparado con Saf-instant® roja regular.

PRESENTACIONES

1. Paquete **SAF-INSTANT HIGH POWER** de 500 g (caja de 10 kg con 20 paquetes).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga **SAF-INSTANT HIGH POWER** en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Envasado al alto vacío, se conserva hasta dos años (a partir de la fecha de producción).
3. Una vez abierto el paquete, utilícelo en un período máximo de cinco días, conservándolo en el envase original cerrado y en refrigeración.
4. Evite el contacto directo de **SAF-INSTANT HIGH POWER** con la sal, la grasa, el hielo o el agua fría.

Para
pan blanco
la mejor es la **roja**



FERMENTACIÓN ESTABLE
MAYOR RENDIMIENTO



Entra a:
www.safmex.com
y conoce toda la línea de levaduras



 El Rincón Panadero

Consulte a su distribuidor más cercano.

Fabricado por: **SAFMEX** S.A. DE C.V. / **FERMEX** S.A. DE C.V.

km 57,5 Carr. México-Toluca

50200 Toluca, Edo. de México - MÉXICO

Tel. +52 (722) 216 56 00

LESAFFRE 