



LESAFFRE

Catálogo

de productos

Levaduras





Productos

- Levadura Nevada®

Descripción

- Levadura Seca Instantánea
- Nevada® Oro para masas azucaradas (con más del 5% de azúcar sobre el peso total de harina)
- Nevada® Roja para masas saladas (con menos del 5% de azúcar sobre el peso total de harina)

Beneficios

- Alto poder fermentativo
- Fuerza fermentativa constante



Presentación

125 gr y 450 gr





Presentación

125 gr, 500 gr y 50 Lbs

Productos

Levadura Saf-Instant®

Descripción

- Levadura Seca Instantánea
- Saf-Instant® Oro para masas azucaradas (con más del 5% de azúcar sobre el peso total de harina)
- Saf-Instant® Roja para masas saladas (con menos del 5% de azúcar sobre el peso total de harina)

Beneficios

- Alto poder fermentativo
- Fuerza fermentativa constante





Presentación

400 gr

Producto

- Levadura Golondrina®

Descripción

- Levadura Fresca para todo Tipo de Masa

Beneficios

- Ideal en cualquier proceso (tradicionales, industriales y congelados)
- Alto rendimiento
- Excelente calidad





Presentación

20 kg

Producto

- Levadura desmenuzada para panificación Levasaf®

Descripción

- Levadura Fresca Prensada y Desmenuzada para Panificación

Beneficios

- Se incorpora de inmediato en la masa
- Se puede utilizar en todo tipo de proceso (esponja, proceso directo, fermentación larga, congelación)
- Ideal para producción industrial
- Practicidad, se puede porcionar fácilmente
- Reduce la cantidad de desechos
- Ayuda a asegurar la inocuidad en el proceso





Producto

- Levadura casera Tradi-Pan®

Descripción

- Levadura Seca Instantánea

Beneficios

- Fácil de dosificar
- Esponja más rápido
- Mayor rendimiento
- Para todo tipo de pan y pizza

Presentación

55 gr (Caja con 5 sobres de 11 gr c/u)



Masa Madre







Presentación

5 kg y 1000 kg

Producto

- Livendo NONNA®

Descripción

- Masa Madre Viva Líquida de Trigo Duro sin Conservadores Artificiales

Beneficios

- Lista para utilizarse
- Masa Madre que no requiere refrescarse
- Alternativa de conservación 100% natural ideal para procesos de masa reposada
- Contribuye a mejorar la extensibilidad en masas laminadas
- Evita la retracción en masas para pizza





Presentación

5 kg y 1000 kg

Producto

- Livendo YIAYIA®

Descripción

- Masa Madre Viva Líquida de Espelta sin Conservadores Artificiales

Beneficios

- Lista para utilizarse
- Masa Madre que no requiere refrescarse
- Excelente perfil de sabor en masas azucaradas
- Ideal para panes de temporada
- Aporta grano entero a la receta
- En pan blanco refuerza el aroma y sabor a cereal
- No modifica la textura de la masa





Presentación

5 kg y 1000 kg

Producto

- Livendo MUMMO®

Descripción

- Masa Madre Viva Líquida de Centeno sin Conservadores Artificiales

Beneficios

- Lista para utilizarse
- Masa Madre que no requiere refrescarse
- Experiencia de sabor a panes de Europa del Este
- Pan con mejor digestibilidad
- Ideal para trabajar en fórmulas con alta carga de fibra y/o salvado
- Acentúa notas acéticas
- Recomendado en panes con inclusiones para resaltar sabores





Productos

- Blend de Masa Madre Livendo® S400

Descripción

- Masa Madre de Centeno Deshidratada Enriquecida con Mejorante

Beneficios

- Aporta la acidez característica de un pan artesanal
- Desarrolla una corteza gruesa y crocante
- Ayuda a obtener un mejor greñado
- Ofrece mayor tolerancia al amasado
- Incrementa el volumen

Presentación

3 kg





Producto

- Blend de Masa Madre Livendo® BD100

Descripción

- Masa Madre de Trigo Duro Deshidratada Enriquecida con Mejorante

Beneficios

- Aporta notas afrutadas y ácidas características de un pan hecho con trigo durum
- Desarrolla una corteza gruesa y crocante
- Ayuda a obtener un mejor greñado
- Incrementa el volumen

Presentación

3 kg





Presentación

10 kg

Producto

- Masa Madre Livendo® S400

Descripción

- Masa Madre de Centeno Deshidratada

Beneficios

- Aporta la acidez característica de un pan artesanal
- Desarrolla una corteza gruesa y crocante
- Ayuda a obtener un mejor greñado
- Facilita el amasado





Presentación

10 kg

Producto

- Masa Madre Livendo® BD100

Descripción

- Masa Madre de Trigo Duro Deshidratada

Beneficios

- Aporta notas afrutadas y ácidas características de un pan hecho con trigo durum
- Desarrolla una corteza gruesa y crocante
- Ayuda a obtener un mejor greñado
- Facilita el amasado



Mejorantes



Producto

- Mejorante Magimix®

Descripción

- Mejorante para Pan Blanco

Beneficios

- Ofrece excelentes resultados en procesos tradicionales para pan blanco
- Brinda a su pan mayor volumen y mejor greñado
- Le da en su proceso mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación, así como mayor fuerza fermentativa

Presentación

440 gr y 5 kg





Presentación

440 gr y 5 kg

Producto

- Mejorante Fortilix®

Descripción

- Mejorante para Pan Blanco

Beneficios

- Ofrece excelentes resultados en procesos directos para Pan Blanco
- Brinda a su pan mayor volumen y mejor greñado
- Le da en su proceso mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación, así como mayor fuerza fermentativa
- Mayor absorción de agua y mejor rendimiento





Producto

- Mejorante Magnopro®

Descripción

- Mejorante para Pan Blanco

Beneficios

- Ofrece óptimos resultados en todo tipo de proceso para pan blanco
- Brinda a su pan máximo volumen y mejor greñado
- Le da en su proceso mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación, así como mayor absorción de agua y máximo rendimiento

Presentación

440 gr y 10 kg





Producto

- Mejorante Pluspan®

Descripción

- Mejorante para Pan Dulce y Bollería

Beneficios

- Ofrece excelentes resultados en todo tipo de proceso para pan dulce y bollería
- Brinda a su pan extra suavidad, excelente volumen y mayor frescura
- Le da en proceso mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación, así como mayor absorción de agua y máximo rendimiento

Presentación

440 gr y 5 kg



Productos

- Mejorante Congelix®

Descripción

- Mejorante para Masas Congeladas (todo tipo de proceso congelado)

Beneficios

- Reduce pérdida de volumen e hidratación durante el horneo
- Reduce los riesgos de descascarillado
- Ayuda a mantener un excelente volumen
- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación



Presentación

10 kg



Producto

- Mejorante Tortilix®

Descripción

- Mejorante para Tortilla de Harina

Beneficios

- Proporciona un mejor enrollado y doblado
- Mayor extensibilidad
- Mejor textura
- Evita adherencia entre tortillas



Presentación

10 kg





www.lesaffre.com.mx

Km 57.5 Carretera México - Toluca; Col. El Coecillo; C.P. 50246; Toluca, Estado de México.
Tel: 722 462 4200