



AQUÍ PARA TI  
DESDE 1981



## TRANQUILIDAD EN ACCIÓN

¿Cómo puede estar seguro de dominar la fermentación de su masa? Con Nevada, tiene una garantía, una certeza. Al combinar nuestra levadura con su experiencia, puede estar seguro de lo más importante: Puede mantenerse en acción para trabajar el día a día pero con total tranquilidad.

**Nevada, tranquilidad en acción.**

# AQUÍ PARA TÍ

Nevada, tranquilidad en acción



## MAYOR CONTROL

Una levadura con un gran y constante poder fermentativo.

## MAYOR CALIDAD

Una levadura que garantiza calidad y resultados consistentes.

## MISMAS VARIEDADES Y PRESENTACIONES

Una levadura que aporta una fermentación óptima según tipo de masa y la cantidad de azúcar que desee manejar. Caja con 20 envases de 450g.



## INFORMACIÓN ÚTIL

### Indicaciones de uso

Ya sea añadida directamente a la harina, o al principio del amasado, la levadura Nevada se dispersa fácilmente y se incorpora rápida y uniformemente en la masa para una fermentación óptima.

### Duración

Dos años de vida útil a partir de la fecha de producción.

### Precauciones de uso

Conservar en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto el envase, utilice el contenido en un plazo no mayor a cinco días. Mantener el producto refrigerado y cerrado en su empaque original.