

LIEVITO SECCO INSTANTANEO FERMIPAN RED



Formato peso (g)	500
Unidades caja	20
Usos	Ideal para procesos con contenidos de azúcar limitados, hasta un máximo del 10%. Perfecto para todos los productos de masa simple sin enriquecer que exigen un alto poder de fermentación. Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa. Una vez abierto el embalaje, se puede conservar a +4°C durante 6 semanas sin que pierda su poder de fermentación.
Conservación	
Proveedor	La Selezione
Caducidad (dias)	720
Apto pizza	Sí

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alto poder de fermentación. No necesita disolución. Incorporar a la masa al principio del amasado. Se necesita entre un 1 y un 2% sobre la cantidad de harina usada. Gracias a su alta calidad, es un buen sustitutivo para la levadura fresca y la levadura seca activa.