

A marca parceira dos padeiros



Novo



Vamos fazer acontecer!



Fermentação
rápida



Embalagem
conectada



Dicas e
receitas

Saf-instant

O fermento biológico seco instantâneo saf-instant® é um ingrediente essencial para proporcionar excelente resultado na fermentação rápida, consistente e padronizada de pães. Além de atuar na fermentação, realça aromas e sabores dos pães.



Aplicação

Saf-instant® Massa Sal - fermento biológico desenvolvido para todos os tipos de pães e massas panificáveis, sendo mais indicado para pães salgados e pizzas.

Saf-instant® Massa Doce - fermento biológico desenvolvido para todos os tipos de massas panificáveis, sendo mais indicado para massas doces (a partir de 3% de açúcar sobre a quantidade total de farinha).

Instruções de uso

Adicione diretamente na farinha ou no início do processo de mistura. O fermento saf-instant® é distribuído de forma rápida e uniforme por toda a massa para os melhores resultados de fermentação.

Validade

2 anos a partir da data de produção.

Recomendações para uso:

Saf-instant® deve ser armazenado em local fresco e seco. Depois de aberto, o pacote deve ser usado em 48 horas ou guardado na geladeira lacrado e usado em até 8 dias. Saf-instant® não requer reidratação antes do uso. Não coloque o fermento saf-instant® em contato direto com gelo.

Embalagem

Caixa de embarque contendo 20 pacotes de 500 g.



Escaneie o QR Code e saiba mais.



Fermentação rápida

Produto com alta performance, garantindo um excelente resultado e qualidade do pão.



Embalagem conectada

Nova embalagem com QR Code, que permite acesso rápido ao novo website da marca para informações sobre o produto e contato com a Lesaffre.



Dicas e receitas

Uma seleção de dicas e receitas para ajudá-lo no dia a dia, rápida e de fácil acesso.