

Two loaves of bread are shown against a white background. The loaf on the left is a traditional white bread with a golden-brown crust and a diagonal slash. The loaf on the right is a darker, rye-style bread with a complex, wavy pattern on its top surface.

Levadura fresca
de excelencia

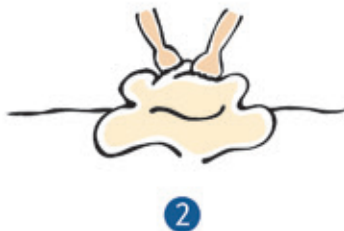
BENEFICIOS

1. **GOLONDRINA** le ofrece **excelentes resultados** en todo tipo de procesos (tradicionales, directos, industriales y congelados).
2. **GOLONDRINA** se aplica perfectamente para **todo tipo de pan** (blanco, dulce y de especialidad).
3. **GOLONDRINA** es respaldado 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 **GOLONDRINA**.
5. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

Dos sencillos pasos:

1. Mezcle **GOLONDRINA** con la harina o con la masa.
2. Amase como de costumbre.



PRESENTACIONES

1. Barra **GOLONDRINA** de 400 g (caja de 12 kg con 30 barras).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga **GOLONDRINA** en refrigeración entre 2° y 8°C.
2. Conserve el producto máximo 5 semanas (a partir de la fecha de producción).



Levadura fresca de excelencia



MAYOR VOLUMEN
ALTO RENDIMIENTO



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



saf-instant

 **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 