



Levadura instantănea
de primera



BENEFICIOS

1. **NEVADA** existe en dos presentaciones:
 - ROJA: para masas que contengan hasta 50 g de azúcar/kg de harina (**hasta un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina**).
 - ORO: para masas que contengan más de 50 g de azúcar/kg de harina (**más de un 5% de azúcar en relación al peso total de la harina**).
2. **NEVADA** le brinda:
 - Un **alto poder** fermentativo.
 - Una **fuerza fermentativa constante**.
 - Un proceso de fermentación **estable y confiable**.
3. **NEVADA** es respaldada 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 **NEVADA**.
5. Consulte a su distribuidor más cercano para mayor información.

MODO DE EMPLEO

Tres sencillos pasos:

1. Mezcle sus ingredientes secos con **NEVADA**.
2. Agregue sus ingredientes líquidos (agua o leche).
3. Amase como de costumbre.



PRESENTACIONES

1. Paquete **NEVADA** Roja/Oro de 125 g (caja de 4,5 kg con 36 paquetes).
2. Paquete **NEVADA** Roja/Oro de 450 g (caja de 9 kg con 20 paquetes).

RECOMENDACIONES

1. Mantenga **NEVADA** en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.
2. Envasado al alto vacío, se conserva hasta dos años (a partir de la fecha de producción).
3. Una vez abierto el paquete, utilícelo en un período máximo de cinco días, conservándolo en el envase original cerrado y en refrigeración.
4. Evite el contacto directo de **NEVADA** con la sal, la grasa, el hielo o el agua fría.

NEVADA[®]

Levadura instantánea de primera



ALTO PODER FERMENTATIVO
MAYOR 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 