

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

INDUSTRIA & RETAIL



LESAFFRE 



LEVADURA LEFERSA PLUS 13g y 75g

TODO TIPO DE MASAS FERMENTADAS

DESCRIPCIÓN

LEVADURA LEFERSA PLUS es una mezcla de levadura con masa madre y otros ingredientes. La conjugación de estas materias primas contribuye a la elaboración de productos de panificación en forma rápida, facilitando el amasado, otorgando mejor sabor, volumen, dorado, frescura y apariencia general.

INGREDIENTES

Levadura seca instantánea (*Saccharomyces cerevisiae*), masa madre deshidratada (23%), levadura inactiva y complejo enzimático.

Contiene gluten. Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de: todo tipo de masas: panes en general, pizza, berlines, picarones, sopaipillas, etc.

DOSIS

- Pan amasado: 13 g/kg harina
 - Pizzas: 13 g/kg harina
 - Masas Dulces: 26 g/kg harina
- La dosis para emplear dependerá principalmente de la temperatura y de la receta a utilizar.

MODO DE EMPLEO

Incorporar directamente a la harina o a la masa al principio del amasado. Evitar el contacto con hielo o agua fría.

DURACIÓN

El proceso de envasado permite garantizar una vida útil de 18 meses, a partir de su fecha de elaboración, en su envase cerrado y almacenado en las condiciones indicadas.

ALMACENAJE

Almacenar en lugar fresco y seco, bajo 25°C. Evitar el contacto con humedad. Una vez abierto es recomendable mantenerlo refrigerado y consumir antes de 2 semanas.

ENVASE Y FORMATO

Envases primarios: films trilaminados; doypack de 75 g y sachet de 13 g.

Envase secundario: estuche de cartulina RRP.

Embalaje: caja de cartón corrugado.

FORMATOS

Caja de 1,56 kg: 12 displays de 10 sachets de 13 g.

Caja de 0,52 kg: 4 displays de 10 sachets de 13 g.

Estuche de 0,525 kg: 7 doypacks de 75 g.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Porción (*): 1g | 100 g | 1 Porción |
| Energía (kcal) | 241 | 0,14 |
| Proteínas (g) | 38,0 | 0,02 |
| Grasa Total (g) | 2,0 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 18,0 | 0,01 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 70,8 | 0,2 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80g; para preparar un pan de 80g se usa 1g de levadura.

VENTAJAS

- EXCELENTE SABOR Y AROMA.
- FACILITA LA MANIPULACIÓN DE LAS MASAS.
- PERMITE LOGRAR PANES CON BUEN COLOR Y FORMA.
- EXCELENTE TOLERANCIA Y VOLUMEN FINAL DEL PAN.
- OTORGA BUEN VOLUMEN Y CROCANCIA
- MEJOR ESTANDARIZACIÓN PARA TODO TIPOS DE HARINAS.



LEVADURA FRESCA ABARROTERA GOLONDRINA

PARA TODO TIPO DE MASAS **500 g**

DESCRIPCIÓN

LEVADURA FRESCA, Golondrina, obtenida a partir de cultivos puros de *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos).

APLICACIÓN Y DOSIS

Se emplea para fermentar todo tipo de masa. La dosis a utilizar dependerá principalmente de la temperatura y de la receta a utilizar.

Dosis de aplicación general

(% sobre el peso de harina): 1,5% a 4,5%

Dosis recomendadas (% sobre el peso de harina)

- Pan Amasado 2,0 – 4,0 %
- Pizza 2,0 – 4,0 %
- Calzones Rotos 2,0 – 3,0 %

MODO DE EMPLEO

Según receta, adicionar 20-40 g de levadura (dosis aprox.) para 1 Kg. de harina, o 7-14 cucharaditas,

aprox., directo a la harina, agregar el agua e iniciar el amasado.

RECOMENDACIONES

- Evitar mezclar directamente con la sal.
- Desgranar la levadura para ser adicionada a la masa.
- Si se desea también puede disolverla en agua.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

- Debe mantenerse en ambiente de refrigeración entre 1 y 5 °C. En estas condiciones la levadura fresca mantiene sus características durante su vida útil (ver fecha de vencimiento impresa en el envase).
- Evitar el contacto con humedad.
- En el almacenaje, se debe dejar espacio entre las cajas para favorecer la circulación del aire.
- Las cajas no deben ser cubiertas ni envueltas con film stretch ni plástico. Tampoco deben cubrirse las unidades. Se recomienda control de stock según FIFO.

ENVASE Y FORMATO

- Envase primario: envasada en film trilaminado en unidades de 500 g c/u.
- Envase secundario: caja de cartón corrugado.
- Formato: caja de 5 kg con 10 unidades de 500 g c/u

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 3 g = 1 cucharadita

Porciones por envase de 500 g: 167 porciones

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|---------|-----------|
| Energía (kcal) | 102,6 | 3,1 |
| Proteínas (g) | 15,5 | 0,5 |
| Grasa Total (g) | 0,2 | 0,01 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 9,7 | 0,3 |
| Azúcares Totales (g) | < 0,1** | < 0,1** |
| Sodio (mg). | 18 | 0,5 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80g se usan 3 g de levadura. (**): Límite de detección.

VENTAJAS

- CONTIENE UN 100% DE CÉLULAS ACTIVAS.
- DEBIDO A SU ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA LOGRA UN EXCELENTE VOLUMEN EN PRODUCTOS.
- FÁCIL DE USAR Y DOSIFICAR. SE AGREGA EN CUALQUIER MOMENTO DEL MEZCLADO POR SU MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA.
- SE DESGRANA FÁCILMENTE.
- CONTRIBUYE AL SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL PAN Y PROPORCIONA MEJORES CARACTERÍSTICAS DE MIGA, ESPONJOSIDAD Y COLOR DE CORTEZA.



LEVADURA FRESCA INDUSTRIAL GOLONDRINA

PARA TODO TIPO DE MASAS 500 g

DESCRIPCIÓN

LEVADURA FRESCA Industrial Golondrina, obtenida a partir de cultivos puros de *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos).

APLICACIÓN Y DOSIS

Se puede utilizar para todo tipo de masas. Recomendada especialmente para usar en masas con dosis de azúcar que no exceden el 8 % sobre el peso de harina.

Dosis de aplicación general

(% sobre el peso de harina): 1,5% a 4,5%.

La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar.

MODO DE EMPLEO

• Adicionar la levadura desgranada directo a la harina, agregar el agua e iniciar el amasado.

- También se puede agregar a la masa, para ello desgrane la levadura al ser adicionada a la masa.
- Si lo desea también puede disolverla en agua.
- Siempre prefiera utilizar la levadura más antigua que tenga en stock.
- Lleve al salón solamente la levadura a utilizar en el turno
- Evite mezclar la levadura directamente con la sal

DURACIÓN Y ALMACENAJE

- Debe mantenerse en ambiente de refrigeración entre 1 y 5 °C. En estas condiciones la levadura fresca mantiene sus características durante su vida útil (ver fecha de vencimiento impresa en el envase).
- Evitar el contacto con humedad.
- En el almacenaje, se debe dejar espacio entre las cajas para favorecer la circulación del aire.
- Las cajas no deben ser cubiertas ni envueltas con film stretch ni plástico. Tampoco deben cubrirse las unidades. Se recomienda control de stock según FIFO.

ENVASE Y FORMATO

- **Envase primario:** envasada en papel cerasinado, en unidades de 500 gr c/u.
- **Envase secundario:** caja de cartón corrugado.
- **Formato:** caja de 10 kg conteniendo 20 unidades de 500 gr c/u.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 3 g = 1 cucharadita
Porciones por envase: 167

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|---------|-----------|
| Energía (kcal) | 102,6 | 3,1 |
| Proteínas (g) | 15,5 | 0,5 |
| Grasa Total (g) | 0,2 | 0,01 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 9,7 | 0,3 |
| Azúcares Totales (g) | < 0,1** | < 0,1** |
| Sodio (mg) | 18 | 0,5 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g se usan 3 g de levadura.

(**): Límite de detección.

VENTAJAS

- CONTIENE UN 100% DE CÉLULAS ACTIVAS.
- DEBIDO A SU ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA LOGRA UN EXCELENTE VOLUMEN EN PRODUCTOS.
- FÁCIL DE USAR Y DOSIFICAR. SE AGREGA EN CUALQUIER MOMENTO DEL MEZCLADO POR SU MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA.
- SE DESGRANA FÁCILMENTE.
- CONTRIBUYE AL SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL PAN Y PROPORCIONA MEJORES CARACTERÍSTICAS DE MIGA, ESPONJOSIDAD Y COLOR DE CORTEZA.
- SOPORTA MUY BIEN LOS PROCESOS DE CONGELACIÓN Y SE ADAPTA FÁCILMENTE A LÍNEAS DE PRODUCCIÓN AUTOMÁTICA.





LIVENDO®

MUCHO MÁS QUE SABOR, MÁS RAZONES PARA AMARLA

Crux

MASA MADRE LIVENDO CRUX

PARA TODO TIPO DE PANES

DESCRIPCIÓN

La masa madre Livendo Crux (líquida activa) es un producto producido por la fermentación de bacterias lácticas y levaduras sobre la harina de trigo de la variedad *Triticum aestivum*. Este fermento permite diversidad de sabores, texturas y aromas auténticos a los productos horneados, todo ello elaborado bajo los más estrictos procedimientos de control que aseguran una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células viables.

INGREDIENTES

Agua, harina de trigo, acetato de sodio, extracto de levadura, estabilizante (goma xantana), sal, cultivos lácticos, acéticos, fermentos aromáticos y complejo enzimático. **Contiene gluten.**

APLICACIÓN

Especialmente elaborado para masas de larga fermentación como masas francesas, pan rústico, pan baguette, pan ciabatta, entre otros. También es factible la combinación de masa madre y levadura en procesos de corta fermentación.

APARIENCIA:

Líquido, libre de impurezas

MODO DE USO Y DOSIS:

Recomendación: 20% sobre la harina. 20 kg de masa madre para 100 kilos de harina. La dosis empleada dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar. La masa madre Livendo Crux se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes.

ALMACENAJE:

Para tener garantía de funcionalidad, se debe:

- Mantener en su envase original.
- Mantener en refrigeración, a temperaturas menores o iguales a 12°C.
- Mantener la cadena de frío.

VIDA ÚTIL

El producto en envase cerrado tiene una duración de 14 semanas a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ENVASE Y FORMATO:

Balde de 20 kg.
Tambor de 200 kg.
Contenedores IBC de 1000 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1 cucharada rasa (10 g)
Porciones por envase: 2000

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 105,6 | 10,6 |
| Proteínas (g) | 4,3 | 0,4 |
| Grasa Total (g) | 0,8 | 0,1 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 20,3 | 2,0 |
| Azúcares Totales (g) | <0,5 | <0,1 |
| Fibra Dietaria Total (g) | 1,4 | 0,1 |
| Sodio (mg) | 232,3 | 23,2 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g, para fabricar un pan de 80 g se usa aprox. 10 g de masa madre

VENTAJAS

- FERMENTO 100% NATURAL LISTO PARA UTILIZAR.
- FÁCIL DE DOSIFICAR.
- BENEFICIA LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE AMASADO.
- APORTA NUEVOS AROMAS Y SABORES CARACTERÍSTICOS A LOS PANES A CAUSA DE LA FORMACIÓN DE ÁCIDOS ORGÁNICOS Y DE PRODUCTOS AROMÁTICOS DURANTE LA FERMENTACIÓN.
- PERMITE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS FINALES CON MAYOR VOLUMEN (MEJOR RETENCIÓN DE GAS).
- MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CORTEZA DEL PAN COMO COLOR Y TEXTURA.
- MIGA MÁS CREMOSA Y CON LAS PAREDES DE LOS ALVEOLOS MÁS ELÁSTICOS.
- PERMITE LA ELABORACIÓN DE MUCHAS VARIEDADES DE PAN.



UNA MARCA LESAFFRE

LEVADURA FRESCA



LEVADURA FRESCA

ABARROTERA LEFERSA 500 g

FLOWPACK & TRIPACK 38 g

PARA TODO TIPO DE MASAS



DESCRIPCIÓN

LEVADURA FRESCA Lefersa, obtenida a partir de cultivos puros de *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos).

APLICACIÓN Y DOSIS

Se emplea para fermentar todo tipo de masa. La dosis a utilizar dependerá principalmente de la temperatura y de la receta a utilizar.

Dosis de aplicación general

(% sobre el peso de harina): 1,5% a 4,5%

Dosis recomendadas (% sobre el peso de harina)

- Pan Amasado 2,0 – 4,0 %
- Pizza 2,0 – 4,0 %
- Calzones Rotos 2,0 – 3,0 %

MODO DE EMPLEO

Según receta, adicionar 20-40 g de levadura (dosis aprox.) para 1 Kg. de harina, o 7-14 cucharaditas, aprox., directo a la harina, agregar el agua e iniciar el amasado.

RECOMENDACIONES

- Evitar mezclar directamente con la sal.
- Desgranar la levadura para ser adicionada a la masa.
- Si se desea también puede disolverla en agua.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

- Debe mantenerse en ambiente de refrigeración entre 1 y 5 °C. En estas condiciones la levadura fresca mantiene sus características durante su vida útil (ver fecha de vencimiento impresa en el envase).
- Evitar el contacto con humedad.
- En el almacenaje, se debe dejar espacio entre las cajas para favorecer la circulación del aire.
- Las cajas no deben ser cubiertas ni envueltas con film stretch ni plástico. Tampoco deben cubrirse las unidades. Se recomienda control de stock según FIFO.

ENVASE Y FORMATO

Levadura 500g

• **Envase primario 500g:** envasada en film trilaminado en unidades de 500 g c/u.

• **Envase secundario:** caja de cartón corrugado.

• **Formato:** caja de 5 kg con 10 unidades de 500 g.

Flowpack

• **Envase primario 38g:** envasado en film de PP.

• **Envase secundario:** cubitos flowpack de 38 g c/u. dispuestos en displays que contiene 20 uds.

• **Embalaje:** caja de cartón corrugado.

• **Formato:** Caja de cartón de 7,6 kg, contenedora de 10 displays de 760 g: cada display contiene 20 cubitos flowpack de 38 g. Unidad de venta es el Display.

• Caja de cartón de 1.52 kg, contenedora de 2 displays de 760 g: cada display contiene 20 cubitos flowpack de 38 g. Unidad de venta es el Display.

Tripack

• **Envase primario 3 x 38g:** envasado en film de PP. en tripack que contiene 3 cubitos flowpack.

• **Embalaje:** caja de cartón corrugado.

• **Formato:** Caja de 912 g, contenedora de 8 tripack (114 g).

VENTAJAS

- CONTIENE UN 100% DE CÉLULAS ACTIVAS.
- DEBIDO A SU ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA LOGRA UN EXCELENTE VOLUMEN EN PRODUCTOS.
- FÁCIL DE USAR Y DOSIFICAR. SE AGREGA EN CUALQUIER MOMENTO DEL MEZCLADO POR SU MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA.
- SE DESGRANA FÁCILMENTE.
- CONTRIBUYE AL SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL PAN Y PROPORCIONA MEJORES CARACTERÍSTICAS DE MIGA, ESPONJOSIDAD Y COLOR DE CORTEZA.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 3 g = 1 cucharadita
Porciones por envase: 13

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|---------|-----------|
| Energía (kcal) | 102,6 | 3,1 |
| Proteínas (g) | 15,5 | 0,5 |
| Grasa Total (g) | 0,2 | 0,01 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 9,7 | 0,3 |
| Azúcares Totales (g) | < 0,1** | < 0,1** |
| Sodio (mg) | 18 | 0,5 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g se usan 3 g de levadura. (**): Límite de detección.



UNA MARCA LESAFFRE



LEVADURA INSTANTÁNEA

LEVADURA LEFERSA INSTANTÁNEA DE 10g, 125g y 250g

PARA TODO TIPO DE MASAS

DESCRIPCIÓN

LEVADURA INSTANTÁNEA, obtenida a partir de cultivos puros de *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo.

INGREDIENTES

Levadura Seca instantánea (*Saccharomyces cerevisiae*), agente de rehidratación (Monoesterato de Sorbitan).

APLICACIÓN Y DOSIS

Se puede utilizar para todo tipo de masas: panes en general, pizza, berlines, picarones, sopaipillas, focaccia, etc.

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Dosis recomendadas | (g/kg de harina) |
| • Pan Amasado | 15 - 20 g/kg harina |
| • Pizza | 10 g/kg harina |
| • Pan Integral | 15 - 20 g/kg harina. |

La dosis a utilizar dependerá principalmente de la temperatura y de la receta a utilizar.

MODO DE EMPLEO

• Incorporar directamente a la harina o a la masa al principio del amasado.

• Para productos que en su formulación contengan importantes cantidades de grasa o aceite, se recomienda hidratar la levadura inmediatamente antes de su incorporación.

• Evitar el contacto con hielo o agua fría.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

El proceso de envasado y su envase con sello zipper, permiten garantizar una vida útil de 18 meses, a partir de su fecha de elaboración, en su envase cerrado y almacenado en las condiciones indicadas: almacenar en lugar fresco y seco, bajo 25°C.

Evitar el contacto con humedad. Una vez abierto es recomendable mantenerlo refrigerado.

ENVASE Y FORMATO

- **Envase primario 10 g:** envasado con inyección de nitrógeno, en sachets de film trilaminado.
- **Envases primarios 125g y 250 g:** Envasados con inyección de nitrógeno, en envase doypack de film trilaminado con sello zipper.
- **Envase secundario 10 g:** según formato, estuche de cartulina o display de cartulina de 10, 50 y 70 sachets.
- **Envase secundario 125 g:** caja de cartón corrugado de 3 kg, conteniendo 24 doypacks de 125 grs. Caja de cartón corrugado de 6 kg, conteniendo 48 doypacks de 125 grs.
- **Envase secundario 250 g:** caja de cartón corrugado de 6 kg, conteniendo 24 doypacks de 250 grs.

VENTAJAS

- EXCELENTE SABOR Y AROMA.
- FACILITA LA MANIPULACIÓN DE LAS MASAS.
- PERMITE LOGRAR PANES CON BUEN COLOR Y FORMA.
- EXCELENTE TOLERANCIA Y VOLUMEN FINAL DEL PAN.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1g
Porciones por envase: 250

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 278 | 2,78 |
| Proteínas (g) | 44 | 0,44 |
| Grasa Total (g) | 6 | 0,06 |
| Grasas Saturados (g) | 2 | 0,02 |
| Grasas Trans (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 12 | 0,12 |
| Azúcares Totales (g) | 0 | 0 |
| Fibra Alimentaria (g) | 27 | 0,27 |
| Calcio (mg) | 23 | 0,23 |
| Hierro (mg) | 3 | 0,03 |
| Sodio (mg) | 75 | 0,75 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g se usa 1 g de levadura.



UNA MARCA LESAFFRE



LEVADURA FRESCA INDUSTRIAL LEFERSA 500 g

PARA TODO TIPO DE MASAS

DESCRIPCIÓN

LEVADURA FRESCA Industrial Lefersa, obtenida a partir de cultivos puros de *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos).

APLICACIÓN Y DOSIS

Se puede utilizar para todo tipo de masas. Recomendada especialmente para usar en masas con dosis de azúcar que no exceden el 8 % sobre el peso de harina.

Dosis de aplicación general

(% sobre el peso de harina): 1,5% a 4,5%.

La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar.

MODO DE EMPLEO

• Adicionar la levadura desgranada directo a la harina, agregar el agua e iniciar el amasado.

- También se puede agregar a la masa, para ello desgrane la levadura al ser adicionada a la masa.
- Si lo desea también puede disolverla en agua.
- Siempre prefiera utilizar la levadura más antigua que tenga en stock.
- Lleve al salón solamente la levadura a utilizar en el turno
- Evite mezclar la levadura directamente con la sal

DURACIÓN Y ALMACENAJE

- Debe mantenerse en ambiente de refrigeración entre 1 y 5 °C. En estas condiciones la levadura fresca mantiene sus características durante su vida útil (ver fecha de vencimiento impresa en el envase).
- Evitar el contacto con humedad.
- En el almacenaje, se debe dejar espacio entre las cajas para favorecer la circulación del aire.
- Las cajas no deben ser cubiertas ni envueltas con film stretch ni plástico. Tampoco deben cubrirse las unidades. Se recomienda control de stock según FIFO.

ENVASE Y FORMATO

- **Envase primario:** envasada en papel cersinado, en unidades de 500 gr c/u.
- **Envase secundario:** caja de cartón corrugado.
- **Formato:** caja de 10 kg conteniendo 20 unidades de 500 gr c/u.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 3 g = 1 cucharadita
Porciones por envase: 167

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|---------|-----------|
| Energía (kcal) | 102,6 | 3,1 |
| Proteínas (g) | 15,5 | 0,5 |
| Grasa Total (g) | 0,2 | 0,01 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 9,7 | 0,3 |
| Azúcares Totales (g) | < 0,1** | < 0,1** |
| Sodio (mg) | 18 | 0,5 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g se usan 3 g de levadura.

(**): Límite de detección.

VENTAJAS

- CONTIENE UN 100% DE CÉLULAS ACTIVAS.
- DEBIDO A SU ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA LOGRA UN EXCELENTE VOLUMEN EN PRODUCTOS.
- FÁCIL DE USAR Y DOSIFICAR. SE AGREGA EN CUALQUIER MOMENTO DEL MEZCLADO POR SU MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA.
- SE DESGRANA FÁCILMENTE.
- CONTRIBUYE AL SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL PAN Y PROPORCIONA MEJORES CARACTERÍSTICAS DE MIGA, ESPONJOSIDAD Y COLOR DE CORTEZA.
- SOPORTA MUY BIEN LOS PROCESOS DE CONGELACIÓN Y SE ADAPTA FÁCILMENTE A LÍNEAS DE PRODUCCIÓN AUTOMÁTICA.





LEVADURA INSTANTÁNEA 500 g y 125 g

SAF-INSTANT ROJA

PARA TODO TIPO DE MASAS

DESCRIPCIÓN

Saf-Instant roja es una levadura seca instantánea seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste en pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), Monoestearato de Sorbitán.

APLICACIÓN

Saf-Instant roja es una levadura particularmente efectiva en masas con poco contenido de Azúcar (de 0 a 5% sobre el peso total de la harina).

DOSIS

1 kg de levadura Saf Instant roja equivale aproximadamente a 3 kg de levadura prensada. Por su alto contenido de materia seca, es indispensable compensar la diferencia de peso con agua para la masa (para 1 kg de Saf Instant, agregar 2 lts. de agua).

MODO DE EMPLEO

Opción 1:

Incorporar Saf Instant roja a la harina en seco.

Opción 2:

Incorporar Saf Instant roja directamente a la masa.

Opción 3:

Rehidratar Saf Instant roja con agua tibia (32°C+/-2°C).

RECOMENDACIÓN

Evitar el contacto de Saf Instant con agua fría y el hielo.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

El envasado especial de Saf Instant roja permite una conservación de hasta 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.

ENVASE

Saf-Instant es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en una caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo.

Formatos:

Presentación en formatos de 125 grs. y 500 grs.

VENTAJAS

- CONTIENE UN 100% DE CÉLULAS ACTIVAS.
- DEBIDO A SU ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA LOGRA UN EXCELENTE VOLUMEN EN PRODUCTOS.
- FÁCIL DE USAR Y DOSIFICAR. SE AGREGA EN CUALQUIER MOMENTO DEL MEZCLADO POR SU MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA.
- SE DESGRANA FÁCILMENTE.
- CONTRIBUYE AL SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL PAN Y PROPORCIONA MEJORES CARACTERÍSTICAS DE MIGA, ESPONJOSIDAD Y COLOR DE CORTEZA.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La siguiente información está basada en una dosis de 100-gramos;

| Parámetro | Especificaciones |
|-------------------------|------------------|
| Calorías | 380 - 410 kcal |
| Calorías de grasa total | 40 - 60 kcal |
| Grasa total | 4 - 7 g |
| Humedad | 3 - 5 g |
| Proteínas (Nx6.25) | 47 - 53 g |
| Cenizas | 4 - 6 g |
| Carbohidratos totales | 34 - 41 g |
| Azúcares totales | < 0.4 g |
| Fibra total | 22 - 26 g |
| Colesterol | No detectado |
| Vitamina A | No detectado |
| Vitamina C | < 0.5 mg |
| Tiamina | 2 - 20 mg |
| Niacina | 40 - 90 mg |
| Riboflavina | 4 - 7 mg |
| Hierro | 3 - 7 mg |
| Calcio | 20 - 60 mg |
| Sodio | 30 - 120 mg |



UNA MARCA LESAFFRE



magimix®

MEJORADOR MAGIMIX

MARRAQUETAS Y PAN FRANCÉS

DESCRIPCIÓN

MAGIMIX MEJORADOR especialmente desarrollado para la elaboración de pan tipo francés, pudiendo ser usado en sistemas de panificación tradicional o industrializado.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico y complejo enzimático. Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevos, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Marraquetas
- Baguettes, Flautas
- Panes de campo
- Panes de Labranza

DOSIS

200 g para 50 kg. de harina (1 quintal). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados

MODO DE EMPLEO

Incorpore Magimix directamente a la harina o al agua de la revolvedora. Agregue los ingredientes restantes y asegure una temperatura de masa entre 24°C y 27°C para mejores resultados.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 9 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.). No requiere refrigeración.

ENVASE Y FORMATO

Embalaje: caja de cartón corrugado.
Cajas de cartón conteniendo 15 bolsas de 400 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1/5 de cucharadita (0,25 g) *
Porciones por envase: 1600

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|--------|-----------|
| Energía (kcal) | 94 | 0,24 |
| Proteínas (g) | 0,3 | 0,00 |
| Grasa Total (g) | 6,8 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 8 | 0,00 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,00 |
| Sodio (mg). | 120,00 | 0,30 |

* Por porción de 80 g de pan corriente..

VENTAJAS

- EXCELENTE TOLERANCIA A LA FERMENTACIÓN
- APLICABLE A DIFERENTES CALIDADES DE HARINA
- EXCELENTE VOLUMEN
- MUY BUENA CROCANCIA
- TEXTURA DE MIGA UNIFORME
- MEJORA EL COLOR DE LA CORTEZA





magimix[®]

MEJORADOR MAGIMIX

PAN SOFT Y MASAS DULCES

DESCRIPCIÓN

MAGIMIX MEJORADOR especial para panes tipo soft, utilizado para obtener resultados óptimos, con vida útil extendida.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, emulsificante (estearoil lactilato de sodio), ácido ascórbico y complejo enzimático.

Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Moldes
- Fricas y hot dog
- Panes dulces y sus especialidades en general

DOSIS

400 g para 50 kg de harina (1 quintal). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

MODO DE EMPLEO

Incorpore Magimix directamente a la harina o al agua de la revolvedora. Agregue los ingredientes restantes y asegure una temperatura de masa entre 24°C y 27°C para mejores resultados.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 9 meses a partir de la Fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.). No requiere refrigeración.

ENVASE Y FORMATO

Cajas de cartón conteniendo 15 bolsas de 400 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1/3 de cucharadita (0,5 g) *
Porciones por envase: 800

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 272 | 1,4 |
| Proteínas (g) | 0,6 | 0,0 |
| Grasa Total (g) | 26 | 0,1 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 8,8 | 0,0 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 454 | 2 |

* Por porción de 80 g de pan corriente.

VENTAJAS

- INCREMENTA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
- IMPARTE ESPONJOSIDAD Y SUAVIDAD A LA MIGA
- OTORGA EXCELENTE VOLUMEN AL PRODUCTO FINAL
- APLICABLE EN DIFERENTES CALIDADES DE MASA
- SE OBTIENE CORTEZA FINA, SUAVE Y DORADA CON MIGA MÁS BLANCA Y FLEXIBLE
- TOLERANCIA A FERMENTACIONES PROLONGADAS.





magimix®

MEJORADOR MAGIMIX HALLULLAS

DESCRIPCIÓN

MAGIMIX MEJORADOR especialmente desarrollado para la elaboración de pan tipo "sobado" corriente y especial, pudiendo ser usado en sistemas de panificación tradicional o industrializado.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico y complejo enzimático. Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Hallullas
- Dobladas
- Colizas

DOSIS

200 g para 50 kg de harina (1 quintal). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

MODO DE EMPLEO

Incorpore Magimix directamente a la harina o al agua de la revolvedora. Agregue los ingredientes restantes y asegure una temperatura de masa entre 24°C y 27°C para mejores resultados.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 9 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.). No requiere refrigeración.

ENVASE Y FORMATO

Cajas de cartón conteniendo 15 bolsas de 400 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1/5 de cucharadita (0,25 g) *
Porciones por envase: 1600

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 3 | 0,01 |
| Proteínas (g) | 0,3 | 0,00 |
| Grasa Total (g) | 0,0 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 0,5 | 0,00 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,00 |
| Sodio (mg). | 0,0 | 0,00 |

* Por porción de 80 g de pan corriente..

VENTAJAS

- APLICABLE A DIFERENTES CALIDADES DE HARINA.
- OTORGA UNA MIGA MÁS UNIFORME.
- MEJORA EL COLOR DE LA CORTEZA.
- MANTIENE LA FRESCURA POR MÁS TIEMPO.





MEJORADOR IBIS

MARRAQUETAS Y MASAS FRANCESAS

DESCRIPCIÓN

IBIS MEJORADOR desarrollado para la elaboración de pan tipo francés, pudiendo ser usado en sistemas de panificación tradicional o industrializados.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico y complejo enzimático. Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevos, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Marraquetas
- Baguettes, Flautas
- Panes de campo
- Panes de Labranza

DOSIS

400 g para 100 kg de harina (2 quintales). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

MODO DE EMPLEO

Incorpore Ibis directamente a la harina o al agua de la revolvedora. Agregue los ingredientes restantes y asegure una temperatura de masa entre 24°C y 27°C para mejores resultados.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 9 meses a partir de la Fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.). No requiere refrigeración.

ENVASE Y FORMATO

Cajas de cartón conteniendo 20 bolsas de 400 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1/5 de cucharadita (0,25 g) *
Porciones por envase: 1600

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 3 | 0,01 |
| Proteínas (g) | 0,2 | 0,00 |
| Grasa Total (g) | 0,0 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 0,5 | 0,00 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,00 |
| Sodio (mg). | 64,9 | 0,16 |

* Por porción de 80 g de pan corriente..

VENTAJAS

- OTORGA BUEN VOLUMEN Y CROCANCIA POR MÁS TIEMPO.
- EXCELENTE SABOR Y AROMA DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.
- FACILITA LA MANIPULACIÓN DE LAS MASAS.
- MEJOR ESTANDARIZACIÓN PARA TODO TIPO DE HARINAS.
- PERMITE LOGRAR PANES CON BUEN COLOR Y FORMA.





MEJORADOR IBIS

HALLULLAS Y MASAS DURAS

DESCRIPCIÓN

IBIS MEJORADOR especialmente desarrollado para la elaboración de pan tipo "sobado" corriente, pudiendo ser usado en sistemas de panificación tradicional o industrializado.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico y complejo enzimático. Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Hallullas
- Dobladas
- Colizas

DOSIS

400 g para 100 kg de harina (2 quintales). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

MODO DE EMPLEO

Incorpore Ibis directamente a la harina o al agua de la revoladora. Agregue los ingredientes restantes y asegure una temperatura de masa entre 24°C y 27°C para mejores resultados.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 9 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.). No requiere refrigeración.

ENVASE Y FORMATO

Caja de cartón conteniendo 20 bolsas de 400 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 1/5 de cucharadita (0,25 g) *
Porciones por envase: 1600

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 4 | 0,01 |
| Proteínas (g) | 0,4 | 0,00 |
| Grasa Total (g) | 0,0 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 0,5 | 0,00 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,00 |
| Sodio (mg). | 0,0 | 0,00 |

* Por porción de 80 g de pan corriente..

VENTAJAS

- OTORGA MEJOR COLOR DE CORTEZA.
- RETARDA EL ENVEJECIMIENTO DEL PAN.
- APORTA SUAVIDAD Y FRESCURA DE LA MIGA.
- FACILITA EL LAMINADO DE LAS MASAS.





CREMA VEGETAL LEGY

CHANTILLY PARA COBERTURAS Y RELLENO

DESCRIPCIÓN

CREMA CHANTILLY VEGETAL LEGY es una crema para batir de larga duración UHT, tipo chantilly, ideal para ser usada en pastelería, y por su calidad, rendimiento, estabilidad y sabor tiene también múltiples aplicaciones en gelatería, repostería y cafetería.

INGREDIENTES

Agua, aceite de palma totalmente hidrogenado, azúcar, proteínas de leche, estabilizador: jarabe de sorbitol (E420ii), hidroxipropil celulosa (E463), alginato de sodio (E401), emulsificantes: ésteres mono y diacetiltartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E472e), lecitina de soya (E322), sal, saborizantes, color (betacaroteno (E160a(i))). **Contiene: leche y soya. Elaborado en una planta que procesa: huevos, soya y leche.**

APLICACIÓN

- Aplicación en rellenos.

- Decoración de pastelería, repostería y gelatería.
- También puede ser utilizada en cafetería.

MODO DE EMPLEO

Para obtener óptimos resultados refrigerar entre 5 – 8 °C, durante al menos 12 horas antes de su utilización. Batir a velocidad media, hasta conseguir la consistencia deseada.

ENVASE Y FORMATO

Embalaje: caja de cartón corrugado.

Contenido: Display con 12 unidades tetra-pack de 1L.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

Legy debe ser almacenada a una temperatura que no exceda los 20°C. Bajo estas condiciones el producto se garantiza por 9 meses. Después de abierto el envase, se puede mantener en refrigeración por máximo 3 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción:
2 cucharadas (34 g)
Porciones por envase: 29

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 284 | 95,9 |
| Proteínas (g) | 0,7 | 0,2 |
| Grasa Total (g) | 25,4 | 8,6 |
| Acidos grasos saturados (g) | 25,2 | 8,3 |
| Acidos grasos moninsaturados (g) | < 0,5 | 0,3 |
| Acidos grasos polinsaturados (g) | < 0,5 | 0,03 |
| Acidos grasos trans (g) | < 1 | 0,1 |
| Colesterol (mg) | < 2 | 0,4 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 13,6 | 4,6 |
| Azúcares Totales (g) | 11,9 | 4,0 |
| Sodio (mg). | 77 | 27 |

VENTAJAS

- LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS.
- TIENE EXCELENTE ESTABILIDAD. PUEDE SER BATIDA SOLA O AÑADIR LECHE, CREMA LÁCTEA, CREMA PASTELERA, PULPAS DE FRUTAS, LICOR, COLORANTES, CACAO O SABORIZANTES.
- UNA VEZ MONTADA, SU COLOR ES SIMILAR AL QUE PRESENTAN LAS CREMAS LÁCTEAS.
- EVITA MERMAS, YA QUE PERMITE SER ALMACENADA EN REFRIGERACIÓN Y SER NUEVAMENTE MONTADA.
- PERMITE SER UTILIZADA EN PRODUCTOS TERMINADOS CONGELADOS.
- IDEAL PARA DECORACIÓN DE TORTAS Y PASTELES, RELLENOS, PRODUCTOS DE HELADERÍA Y SEMIFRÍOS.



Delia

MERENGUE DELIA

INSTANTÁNEO PARA REPOSTERÍA

DESCRIPCIÓN

MERENGUE DELIA es una base en polvo instantánea destinada a la preparación de merengue. Se puede aplicar tanto en elaboraciones, rellenos y decoraciones.

INGREDIENTES

Azúcar, albúmina de huevo, almidón modificado, estabilizante y acidulantes.

Contiene huevo.

Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

- Elaboración de discos de merengue
- Decoración de tortas
- Elaboración de chips de merengues (gelaterías)
- Rellenos, etc.

MODO DE EMPLEO

Adicione 300 cc de agua fría a los 600 g de merengue instantáneo y batir en velocidad alta por 10 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Para un secado rápido se recomienda utilizar agua tibia.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en bolsa cerrada en un lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.).

ENVASE Y FORMATO

Embalaje: caja de cartón corrugado.
Contenido: 12 bolsas de 600 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción:
2 cdas de polvo (11 g) disueltas en 1 cda de agua
Porciones por envase: 54

| | 100 g | 1 Porción | Porción de 100 g reconstituido |
|-------------------------------------|-------|-----------|--------------------------------|
| Energía (kcal) | 395,2 | 44 | 263 |
| Proteínas (g) | 4,8 | 0,5 | 3 |
| Grasa Total (g) | 0,1 | 0,0 | 0 |
| Acidos grasos saturados (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Acidos grasos monoinsaturados (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Acidos grasos poliinsaturados (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Acidos grasos trans (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 93,9 | 10,3 | 63 |
| Azúcares Totales (g) | 92,7 | 10,2 | 62 |
| Sodio (mg) | 66 | 7,27 | 44 |

VENTAJAS

- FÁCIL PREPARACIÓN Y RÁPIDO DE UTILIZAR.
- PUEDE SER UTILIZADO EN FRESCO Y HORNEADO.
- PUEDE SER MEZCLADO CON COLORANTES, SABORIZANTES Y MATERIA GRASA.
- PUEDE SER REBATIDO.



Delia

CREMA PASTELERA DELIA

INSTANTÁNEA PARA REPOSTERÍA

DESCRIPCIÓN

CREMA PASTELERA DELIA es una base en polvo instantánea destinada al relleno de producto de pastelería, como también puede ser usada para base para la elaboración de mousse, salsa y todo tipo de repostería.

INGREDIENTES

Azúcar, almidón modificado, grasa vegetal, suero de leche, leche en polvo, alginato de sodio, saborizante vainilla idéntico al natural, sorbato de potasio, colorante betacaroteno.

Contiene leche.

Elaborado en líneas que también procesan gluten, huevo, soya, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

- Masas Dulces
- Tartaletas
- Relleno para tortas
- Mousse
- Postres y pasteles

MODO DE EMPLEO

Verter el contenido del envase en 1 litro de agua fría. Batir manual o mecánicamente hasta obtener la consistencia deseada. Dejar reposar durante 10 minutos y aplicar.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor.

Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.).

ENVASE Y FORMATO

Embalaje: caja de cartón corrugado.

Contenido: 15 bolsas de 400 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción:

1 cda de polvo (4 g) disuelta en 2 cdas de agua

Porciones por envase: 100

| | 100 g | 1 Porción | Porción de 100 g reconstituido |
|-------------------------------------|-------|-----------|--------------------------------|
| Energía (kcal) | 408 | 16 | 117 |
| Proteínas (g) | 3,0 | 0,1 | 0,9 |
| Grasa Total (g) | 7,3 | 0,3 | 2,1 |
| Acidos grasos saturados (g) | 3,5 | 0,1 | 1,0 |
| Acidos grasos monoinsaturados (g) | 2,6 | 0,1 | 0,7 |
| Acidos grasos poliinsaturados (g) | 0,6 | 0,0 | 0,2 |
| Acidos grasos trans (g) | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 6,7 | 0,3 | 1,9 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 85,7 | 3,4 | 24,5 |
| Azúcares Totales (g) | 61,7 | 2,5 | 17,6 |
| Sodio (mg). | 178,9 | 7,2 | 51 |

VENTAJAS

- PUEDE SER REBATIDA Y HORNEADA SIN PERDER CONSISTENCIA.
- NO NECESITA SER COCIDA NI PREPARADA CON LECHE LÍQUIDA.
- NO NECESITA SER ENRIQUECIDA CON INGREDIENTES ADICIONALES.
- SABOR Y COLOR NATURAL.
- PERMITE ECONOMIZAR TIEMPO Y ENERGÍA.



Delia

POLVOS PARA HORNEAR DELIA

PARA TODO TIPO DE REPOSTERÍA

DESCRIPCIÓN

POLVOS DE HORNEAR DELIA es un polvo especialmente formulado para ser usado como ingrediente en la elaboración de productos de pastelería y repostería en los que se necesite la acción de un agente leudante de alta eficiencia.

INGREDIENTES

Almidón de maíz, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio y sodio y fosfato monocalcico, Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

- Bizcochos
- Queques
- Galletas
- Base para pasteles

MODO DE EMPLEO

Aplicar polvo para hornear Delia directamente en la harina, homogeneizando la mezcla. Utilizar entre 30 y 40 g de polvos de hornear por cada kilo de harina a emplear.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.). Una vez abierto mantener refrigerado.

ENVASE Y FORMATO

Embalaje: caja de cartón corrugado.
Contenido: 15 bolsas de 500 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 cucharadita (2 g)
Porciones por envase: 250u.

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 142 | 2,85 |
| Proteínas (g) | 0,04 | 0,00 |
| Grasa Total (g) | 0,02 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 35,5 | 0,71 |
| Azúcares Totales (g) | 0,00 | 0,00 |
| Sodio (mg). | 5022 | 100 |

VENTAJAS

- POSEE DOBLE ACCIÓN, ES DECIR, LIBERA UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE CO2 ANTES DEL HORNEO Y LA MAYOR CANTIDAD ES LIBERADA DURANTE EL PROCESO DEL HORNEO.
- EXCELENTE TOLERANCIA A LARGOS TIEMPOS DE ESPERA ANTES DE COCER.
- NO POSEE EFECTOS ORGANOLÉPTICOS NEGATIVOS EN EL PRODUCTO FINAL.
- GRAN ESTABILIDAD EN EL TIEMPO ALMACENADO EN CONDICIONES APROPIADAS.





MEJORADOR PULSO

PARA PANIFICACIÓN - MARRAQUETAS Y MASAS FRANCESAS

DESCRIPCIÓN

MEJORADOR PARA PANIFICACIÓN PULSO es un concentrado desarrollado a base de un complejo enzimático y oxidantes para la elaboración de pan tipo francés, pudiendo ser usado en sistemas de panificación tradicional con procesos fermentativos largos o cortos.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico y complejo enzimático. **Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.**

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Marraquetas
- Baguettes, Flautas
- Panes de campo

DOSIS

100 g para 100 kg de harina (2 quintales). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

MODO DE EMPLEO

Incorpore directamente a la harina o al agua de la revolvedora. Luego agregue los ingredientes restantes

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.).

ENVASE Y FORMATO

Bolsa de 5 kilos conteniendo 50 bolsas de 100 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 0,06 g
Porciones por envase: 1666

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 369 | 0,22 |
| Proteínas (g) | 44,5 | 0,03 |
| Grasa Total (g) | 0,1 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 43,2 | 0,03 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,00 |
| Sodio (mg). | 0,0 | 0,00 |

* Por porción de 80 g de pan corriente..

VENTAJAS

- SE PUEDE UTILIZAR EN PROCESOS LARGOS Y CORTOS DE FERMENTACIÓN.
- MEJOR CROCANCIA, COLOR Y ALVEOLADO DE MIGA.
- EXCELENTES RESULTADOS EN DISTINTOS TIPOS DE HORNO Y TEMPERATURAS.





MEJORADOR PULSO

PARA PANIFICACIÓN - HALLULLAS Y MASAS DURAS

DESCRIPCIÓN

MEJORADOR PARA PANIFICACIÓN PULSO es un concentrado desarrollado a base de un complejo enzimático para la elaboración de pan tipo "sobado", pudiendo ser usado en sistemas de panificación tradicional con procesos fermentativos largos o cortos.

INGREDIENTES

Carbonato de calcio y complejo enzimático. Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Hallullas
- Dobladas
- Colizas
- Bocado de dama

DOSIS

100 g para 100 kg de harina (2 quintales). Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

MODO DE EMPLEO

Incorpore directamente a la harina o al agua de la revoladora. Luego agregue los ingredientes restantes.

DURACIÓN

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco

ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 80% H.R.).

ENVASE Y FORMATO

Bolsa de 5 kilos conteniendo 50 bolsas de 100 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 0,06 g
Porciones por envase: 1666

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 43 | 0,03 |
| Proteínas (g) | 2,4 | 0,0 |
| Grasa Total (g) | 0,2 | 0,0 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 7,8 | 0,0 |
| Azúcares Totales (g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodio (mg) | 0,0 | 0,0 |

* Por porción de 80 g de pan corriente.

VENTAJAS

- OTORGA MEJOR COLOR DE CORTEZA
- RETARDA EL ENVEJECIMIENTO DEL PAN
- APORTA SUAVIDAD Y FRESCURA DE LA MIGA
- FACILITA EL LAMINADO DE LAS MASAS





MANTECA VEGETAL DE PALMA RITZ

PARA REEMPLAZAR MATERIA GRASA DE ORIGEN ANIMAL

DESCRIPCIÓN

MANTECA VEGETAL DE PALMA RITZ es un producto que ha sido formulado especialmente para reemplazar materias grasas de origen animal. Es un producto 100% vegetal (palma tropical) libre de materias extrañas y trazas de materia grasa de otros orígenes.

INGREDIENTES

Grasa vegetal de palma y antioxidante TBHQ.

APLICACIÓN

- Panes especiales
- Frituras
- Masas dulces
- Masas de empanadas
- Dobladas
- Galletas

MODO DE EMPLEO

Ideal para ser usada en productos con bajo contenido de colesterol. Excelente resultado en la elaboración de toda clase de panes especiales. Especial para ser utilizada como manteca para freír.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

El producto tiene una duración máxima de 18 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en un lugar fresco y seco. No necesariamente refrigerado, a una temperatura de 10 a 12°C. Se sugiere mantener alejada de aromas fuertes, pues los absorbe fácilmente.

ENVASE Y FORMATO

Embalaje: caja de cartón corrugado.

Contenido: 10 bolsas de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 cda (7 g)
Porciones por envase: 143

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 899 | 63 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 |
| Grasa Total (g) | 100 | 7 |
| Acidos grasos saturados (g) | 50 | 4 |
| Acidos grasos monoinsaturados (g) | 40 | 3 |
| Acidos grasos poliinsaturados (g) | 10 | 1 |
| Acidos grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 0 | 0 |
| Azúcares Totales (g) | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 0 | 0 |

VENTAJAS

• SU MEZCLA DE ACEITES VEGETALES GARANTIZA UNA CALIDAD UNIFORME DEL PRODUCTO.

• SUS CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA NEUTRO PERMITEN NO INTERFERIR EN LAS PROPIEDADES DE SABOR DEL PRODUCTO ELABORADO.

• POSEE AGENTES ANTIOXIDANTES NATURALES (PALMITATO DE ASCORBILO Y PROPILGALATO), QUE EVITAN EL ENRANCIAMIENTO DEL PRODUCTO.

• PRODUCTO LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS.

• MANTECA ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA ELABORAR PANES CON 0% DE COLESTEROL.



RITZ
MANTECA VEGETAL

Manteca vegetal especialmente diseñada para panes con 0% de colesterol

LESAFFRE

Manteca vegetal especialmente diseñada para panes con 0% de colesterol

LESAFFRE

Contenido neto: 1 kg

UNA MARCA LESAFFRE 



LEVADURA LÍQUIDA MD KASTALIA 20

PARA TODO TIPO DE PANES

DESCRIPCIÓN

La levadura líquida MD KASTALIA 20, es una levadura seleccionada, de la cepa *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control que aseguran una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células viables.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos), sal estabilizante (goma xantana).

MODO DE EMPLEO

- Incorporación directa sobre la harina o el agua.
- Incorporación directa sobre el amasado.
- Se recomienda evitar el contacto directo de la levadura líquida con la sal
- Se recomienda utilizar primero el stock de levadura líquida con fecha de fabricación más antigua.

ALÉRGENOS

- Producto libre de alérgenos.

APLICACIÓN Y DOSIS

La levadura líquida MD KASTALIA 20 se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes. La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar

DURACIÓN Y ALMACENAJE

En condiciones de refrigeración (< 12°C), mantiene sus características durante 31 días.

Para tener garantía de funcionalidad, se debe:

- Mantener en su envase original
- Mantener en refrigeración, a temperatura menor o igual a 12°C.
- Mantener la cadena de frío.

ENVASE Y FORMATO

Bolsa laminada de PE, con sello perimetral, con tapa con sistema de alivio de PE 1" de diámetro, al interior de una caja (envase secundario), conteniendo 20 kg de levadura líquida.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 2 g
Porciones por envase: 100.000

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|---------|-----------|
| Energía (kcal) | 90,5 | 1,81 |
| Proteínas (g) | 13,0 | 0,26 |
| Grasa Total (g) | 0,1 | 0,00 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 9,4 | 0,19 |
| Azúcares Totales (g) | < 0,1** | < 0,1** |
| Sodio (mg). | 951,6 | 19,03 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g, se usan 2g de levadura líquida
(**): Límite de detección

VENTAJAS

- ENVASE ADAPTABLE TIPO BAG IN BOX, COMPATIBLES CON SISTEMA DE VÁLVULAS Y REFRIGERADOR PROVEÍDO POR LESAFFRE (LEFERSA)
- CONSERVACIÓN ÓPTIMA POR 31 DÍAS.
- DOSIFICACIÓN FÁCIL, EXACTA Y PRECISA.
- INOCUIDAD: ENVASES HERMÉTICOS DISMINUYEN EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN AL EVITAR MANIPULACIÓN.
- AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE: MENOR CANTIDAD DE DESHECHOS GENERADOS (ENVASES DE PAPELES, CARTONES) PERMITE RECICLAJE.
- PODER FERMENTATIVO GARANTIZADO.
- MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA, YA QUE SU FORMA LÍQUIDA SE INCORPORA ADECUADAMENTE



UNA MARCA LESAFFRE



LEVADURA LÍQUIDA KASTALIA 200

PARA TODO TIPO DE PANES

DESCRIPCIÓN

La levadura líquida Kastalia 200 es una levadura seleccionada, de la cepa *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control que aseguran una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células viables.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos), estabilizante (goma xantana).

MODO DE EMPLEO

- Incorporación directa sobre la harina tanto en fermentaciones largas como cortas.
- Incorporación directa sobre el amasado
- Se recomienda evitar el contacto directo de la levadura líquida con la sal.
- Se recomienda utilizar primero el stock de levadura líquida con fecha de fabricación más antigua.

ALÉRGENOS

- Producto libre de alérgenos.

APLICACIÓN Y DOSIS

La levadura líquida Kastalia 200 se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes.

La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

En condiciones de refrigeración (< 12°C), mantiene sus características durante 24 días.

Para tener garantía de funcionalidad, se debe:

- Mantener en su envase original
- Mantener en refrigeración, a temperatura menor o igual a 12°C.
- Mantener la cadena de frío.

ENVASE Y FORMATO

Bolsa laminada de PE, con sello, al interior de Bidones plásticos (envase secundario), conteniendo 200 kg de levadura líquida.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 2 g
Porciones por envase: 100.000

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|--------|-----------|
| Energía (kcal) | 56,7 | 1,13 |
| Proteínas (g) | 8,7 | 0,17 |
| Grasa Total (g) | 0,3 | 0,01 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 4,8 | 0,10 |
| Azúcares Totales (g) | <0,1** | <0,1** |
| Sodio (mg) | 8,1 | 0,16 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g, se usan 2g de levadura líquida

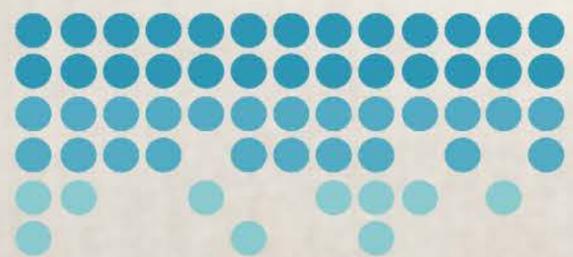
(**): Límite de detección

VENTAJAS

- LEVADURA LÍQUIDA ESTABILIZADA CON SISTEMA DE REFRIGERACIÓN INTEGRAL.
- CONSERVACIÓN ÓPTIMA POR 24 DÍAS.
- DOSIFICACIÓN FÁCIL, EXACTA Y PRECISA.
- INOCUIDAD: ENVASES HERMÉTICOS DISMINUYEN EL RIESGO DECONTAMINACIÓN AL EVITAR MANIPULACIÓN.
- AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE: MENOR CANTIDAD DE DESHECHOS GENERADOS (ENVASES DE PAPELES, CARTONES) PERMITE RECICLAJE.
- PODER FERMENTATIVO GARANTIZADO
- MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA, YA QUE SU FORMA LÍQUIDA SE INCORPORA ADECUADAMENTE.



UNA MARCA LESAFFRE 



Kastalia

LEVADURA LÍQUIDA CONCENTRADA KASTALIA 1000

PARA TODO TIPO DE PANES

DESCRIPCIÓN

La levadura líquida Kastalia 1000 es una levadura seleccionada, de la cepa *Saccharomyces cerevisiae*, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control que aseguran una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células viables.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos), estabilizante (goma xantana).

APLICACIÓN Y DOSIS

La levadura líquida Kastalia 1000 se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes. La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar.

ALÉRGENOS

• Producto libre de alérgenos.

MODO DE EMPLEO

- Incorporación directa sobre la harina tanto en fermentaciones largas como cortas.
- Incorporación directa sobre el amasado.
- Se recomienda evitar el contacto directo de la levadura líquida con la sal.
- Se recomienda utilizar primero el stock de levadura líquida con fecha de fabricación más antigua.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

En condiciones de refrigeración (< 12°C), mantiene sus características durante 24 días.

Para tener garantía de funcionalidad, se debe:

- Mantener en su envase original
- Mantener en refrigeración, a temperatura menor o igual a 12°C.
- Mantener la cadena de frío.

ENVASE Y FORMATO

Contenedor IBC 1000 lt.
Conteniendo 1000 kg. de levadura líquida.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 2 g
Porciones por envase: 100.000

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|--------|-----------|
| Energía (kcal) | 56,7 | 1,13 |
| Proteínas (g) | 8,7 | 0,17 |
| Grasa Total (g) | 0,3 | 0,01 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 4,8 | 0,10 |
| Azúcares Totales (g) | <0,1** | <0,1** |
| Sodio (mg) | 8,1 | 0,16 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g, se usan 2g de levadura líquida

(**): Límite de detección

VENTAJAS

- LEVADURA LÍQUIDA ESTABILIZADA EN CONTENEDORES IBC GARANTIZANDO UN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE MÁS SEGURO.
- CONSERVACIÓN ÓPTIMA POR 24 DÍAS.
- DOSIFICACIÓN FÁCIL, EXACTA Y PRECISA.
- INOCUIDAD: ENVASES HERMÉTICOS DISMINUYEN EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN AL EVITAR MANIPULACIÓN.
- AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE: MENOR CANTIDAD DE DESHECHOS GENERADOS (ENVASES DE PAPELES, CARTONES) PERMITE RECICLAJE.
- PODER FERMENTATIVO GARANTIZADO.
- MEJOR DISPERSIÓN EN LA MASA, YA QUE SU FORMA LÍQUIDA SE INCORPORA ADECUADAMENTE.



UNA MARCA LESAFFRE

LEVADURA LÍQUIDA LESAFFRE

PARA TODO TIPO DE PANES

DESCRIPCIÓN

La Levadura Líquida, es una suspensión de células vivas de levadura, obtenida por multiplicación celular, a partir de cultivo puro de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, que aseguran una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células viables.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante (ésteres de ácidos grasos).

APLICACIÓN Y DOSIS

La Levadura Líquida se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes. La dosis a utilizar dependerá de la receta, tipo de proceso y especialidad a elaborar.

MODO DE EMPLEO

- Incorporación directa sobre la harina tanto en fermentaciones largas como cortas.
- Incorporación directa sobre el amasado.
- Se recomienda evitar el contacto directo de la levadura líquida con la sal.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

Mantener en refrigeración, a temperatura menor o igual a 12°C. En estas condiciones la levadura líquida mantiene sus características durante su vida útil (ver fecha de vencimiento declarada en Certificado de Calidad). No congelar. Mantener la cadena de frío. Se recomienda control de stock según FIFO.

ENVASE Y FORMATO

A granel con transporte en camión cisterna isotérmico. El Certificado de Calidad, incluye la cantidad suministrada en cada carga.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (*): 4,5 g = 1,5 cucharadita
Porciones por envase:

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|---------|-----------|
| Energía (kcal) | 67,2 | 3,8 |
| Proteínas (g) | 8,7 | 0,4 |
| Grasa Total (g) | < 0,1** | < 0,1** |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 8,1 | 0,4 |
| Azúcares Totales (g) | < 0,5** | < 0,5** |
| Sodio (mg) | 6,7 | 0,3 |

(*): La porción de consumo habitual de pan es de 80 g; para preparar un pan de 80 g se usan 4,5 g de Levadura Líquida.
(**): Límite de detección

VENTAJAS

- OPTIMIZACIÓN MÁXIMA DEL ESPACIO DE ALMACENAJE, EN TANQUES VERTICALES QUE NO REQUIEREN BODEGAS CENTRALES NI REFRIGERADORES POR CADA PUNTO DE DOSIFICACIÓN.
- CONSERVACIÓN ÓPTIMA POR 24 DÍAS.
- MAYOR REGULARIDAD EN EL PODER FERMENTATIVO AL TENER LA CADENA DE FRÍO ASEGURADA.
- AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE: MENOR CANTIDAD DE DESHECHOS GENERADOS (ENVASES DE PAPELES, PLÁSTICOS Y CARTONES).
- CONTROL DE INSUMOS EN FORMA SIMPLE A TRAVÉS DE MEDIDORES MECÁNICOS Y/O ELECTRÓNICOS.
- COMODIDAD: PROXIMIDAD AL PUNTO DE USO, SIN TRASPORTE MANUAL.
- INOCUIDAD: SE EVITA TOCAR EL PRODUCTO CON LAS MANOS EN TODO MOMENTO.



Lefersa

★ DESDE 1948 ★

PAN MAESTRO

★ PAN DE CAMPO ★

PAN MAESTRO PAN DE CAMPO

MEZCLA COMPLETA

DESCRIPCIÓN

Mezcla completa a base de ingredientes naturales como masa madre y levadura, facilita la elaboración de todo tipo de tamaño de panes gracias al conjunto de materias primas dosificadas de la forma exacta para panificar de manera rápida y sencilla, sin necesidad de reunir muchos ingredientes, obteniendo así productos terminados con mejor apariencia, color, sabor, textura y volumen.

INGREDIENTES

Harina de trigo, levadura, sal, masa madre deshidratada (0,3%), levadura inactiva y enzimas de panificación. **Contiene gluten. Elaborado en líneas que también procesan huevos, soya, leche, nueces y sésamo.**

APLICACIÓN Y DOSIS

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Pan de campo
- Pan amasado
- Pan ciabatta
- Pan en máquina

Dosis de aplicación general:

1 bolsa de mezcla completa Pan Maestro Pan de Campo (700 g) para 2 taza y ¼ de agua tibia (455 cc).

MODO DE EMPLEO

Mezclar el contenido junto con el agua y amasar hasta lograr una masa lisa y suave.

Formar bollos dividiendo la masa en dos unidades iguales. Luego disponga de cestillos de mimbre, bannetons o simplemente recipientes previamente enharinados para depositar los bollos por su lado más liso directamente al cestillo con harina; en seguida cubra los bollos con film plástico y dejar fermentar por 50 a 60 min. ó hasta que las masas doblen su tamaño.

Transcurrido el tiempo de fermentación, trasladar los bollos a una lata de horno previamente engrasada y realizar cortes (greña) por la superficie enharinada de las masas. Finalmente hornear a temperatura media entre 180-200°C durante 40-45 minutos.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco.

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 6 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ENVASE Y FORMATO

• Caja de cartón que contienen 5 bolsas de envases trilaminado de 700 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/2 taza (50 g)

Porciones por envase: 14

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 340,7 | 170,4 |
| Proteínas (g) | 11,6 | 5,8 |
| Grasa Total (g) | 2,3 | 1,2 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 68,4 | 34,2 |
| Azúcares Totales (g) | 1,5 | 0,8 |
| Sodio (mg). | 761,3 | 380,7 |

VENTAJAS

- SOLO SE ADICIONA AGUA
- FÁCIL Y RÁPIDA PREPARACIÓN
- PERMITE LA ELABORACIÓN DE VARIOS MUCHAS VARIETADES DE PAN.
- SIN AZÚCAR Y MATERIA GRASA AÑADIDA
- PRODUCTOS TERMINADOS LIBRES DE COLESTEROL Y ÁCIDOS GRASOS TRANS.
- PRODUCTOS TERMINADOS CON EXCELENTES CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA.



UNA MARCA LESAFFRE

Lefersa

★ DESDE 1948 ★

PAN MAESTRO

★ MASA DE PIZZA ★

PAN MAESTRO MASA DE PIZZA

MEZCLA COMPLETA

DESCRIPCIÓN

Mezcla completa a base de ingredientes naturales como masa madre y levadura, facilita la elaboración de muchas variedades de masa de pizza y sus derivados, gracias al conjunto de materias primas dosificadas de la forma exacta para amasar de manera rápida y sencilla, sin necesidad de reunir muchos ingredientes, obteniendo así productos terminados con mejor apariencia, color, sabor y textura.

INGREDIENTES

Harina de trigo, levadura, sal, masa madre deshidratada (0,2%), levadura inactiva, saborizante natural y complejo enzimático. **Contiene gluten.** Elaborado en líneas que también procesan huevos, soya, leche, nueces y sésamo.

APLICACIÓN Y DOSIS

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Masa de pizza
- Prepizza
- Pizza a la piedra
- Palitos de ajo

Dosis de aplicación general:

1 bolsa de mezcla completa Pan Maestro Masa de Pizza (500 g) para 1 taza y ½ de agua tibia (300 cc).

MODO DE EMPLEO

Mezclar el contenido junto con el agua y amasar hasta lograr una masa lisa y suave. Cortar la masa en 2 unidades iguales y formar bollos, dejándolos fermentar por 30 minutos cubiertos por un film plástico o paño de cocina. Transcurrido el tiempo, dar forma deseada a la masa aplastándola y colocar las masas en latas de horno previamente aceitadas; con la ayuda de un tenedor marcar un par de veces las masas para desgasificar. Opcionalmente puede pintar la superficie de las masas con salsa de tomate para dar color. Hornear a temperatura alta entre 200-220°C durante 8 minutos a modo de precocción; a continuación, retirar las masas del horno para agregar los ingredientes a su elección y finalmente volver a hornear durante 6 – 8 minutos más para completar la cocción de su pizza.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco. El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 6 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ENVASE Y FORMATO

• Caja de cartón que contienen 6 bolsas de envases trilingües de 500 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/2 taza (50 g)
Porciones por envase: 10

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 336,2 | 168,1 |
| Proteínas (g) | 10,8 | 5,4 |
| Grasa Total (g) | 1,80 | 0,9 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 69,2 | 34,6 |
| Azúcares Totales (g) | 1,80 | 0,9 |
| Sodio (mg). | 965,5 | 482,8 |

VENTAJAS

- SOLO SE ADICIONA AGUA
- FÁCIL Y RÁPIDA PREPARACIÓN
- PERMITE LA ELABORACIÓN DE VARIOS TIPOS DE MASAS DE PIZZAS.
- SIN AZÚCAR Y MATERIA GRASA AÑADIDA
- PRODUCTOS TERMINADOS LIBRES DE COLESTEROL Y ÁCIDOS GRASOS TRANS.
- PRODUCTOS TERMINADOS CON EXCELENTES CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA.



UNA MARCA LESAFFRE

Lefersa

★ DESDE 1948 ★

PAN MAESTRO

★ CENTENO MULTIGRANO ★

PAN MAESTRO CENTENO MULTIGRANO

MEZCLA COMPLETA**DESCRIPCIÓN**

Mezcla completa a base de ingredientes naturales como masa madre, levadura y semillas permite una fácil elaboración desde hogazas hasta panes multigranos de alto contenido en fibra, gracias al conjunto de materias primas dosificadas de la forma exacta para panificar de manera rápida y sencilla, sin necesidad de reunir muchos ingredientes, obteniendo así productos terminados con mejor apariencia, color, sabor, textura y volumen.

INGREDIENTES

Harina de trigo, harina de centeno, semillas de calabaza, semillas de sésamo, semillas de quinua, levadura, sal, masa madre deshidratada (0,3%), levadura inactiva y enzimas de panificación. **Contiene gluten. Elaborado en líneas que también procesan huevos, soya, leche, nueces y sésamo.**

APLICACIÓN Y DOSIS

Especialmente formulado para la elaboración de:

- Pan de campo
- Pan amasado
- Pan en máquina

Dosis de aplicación general:

1 bolsa de mezcla completa Pan Maestro Centeno Multigrano (500 g) para 1 taza y $\frac{1}{4}$ de agua tibia (270 cc)

MODO DE EMPLEO

Mezclar el contenido junto con el agua y amasar hasta lograr una masa lisa y suave. Formar bollos dividiendo la masa en dos unidades iguales. Luego disponga de cestillos de mimbre, bannetons o simplemente recipientes previamente enharinados para depositar los bollos por su lado más liso directamente al cestillo con harina; en seguida cubra los bollos con film plástico y dejar fermentar por 50 a 60 min. ó hasta que las masas doblen su tamaño. Transcurrido el tiempo de fermentación, trasladar los bollos a una lata de horno previamente engrasada y realizar cortes (greña) por la superficie enharinada de las masas. Finalmente hornear a temperatura media entre 180-200°C durante 35 - 40 minutos.

DURACIÓN Y ALMACENAJE

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco.

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 6 meses a partir de la fecha de elaboración indicada en el envase.

ENVASE Y FORMATO

• Caja de cartón que contienen 6 bolsas de envases trilaminado de 500 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/2 taza (50 g)
Porciones por envase: 10

| | 100 g | 1 Porción |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 370,3 | 185,2 |
| Proteínas (g) | 12,1 | 6,1 |
| Grasa Total (g) | 10,3 | 5,2 |
| Grasa Saturada (g) | 1,86 | 0,9 |
| Grasa Monoinsaturada (g) | 3,48 | 1,7 |
| Grasa Poliinsaturada (g) | 4,97 | 2,5 |
| Acidos grasos trans (g) | 0,01 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 57,3 | 28,7 |
| Azúcares Totales (g) | 2,0 | 1,0 |
| Fibra Dietaria Total (g) | 7,5 | 3,8 |
| Sodio (mg) | 530,3 | 265,2 |

VENTAJAS

- SOLO SE ADICIONA AGUA
- FÁCIL Y RÁPIDA PREPARACIÓN
- PERMITE LA ELABORACIÓN DE MUCHAS VARIEDADES DE PAN.
- SIN AZÚCAR Y MATERIA GRASA AÑADIDA
- PRODUCTOS TERMINADOS LIBRES DE COLESTEROL Y ÁCIDOS GRASOS TRANS.
- PRODUCTOS TERMINADOS CON EXCELENTES CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA.

UNA MARCA LESAFFRE



