



FICHA TÉCNICA  
LEVADURA panificable

Fecha: 10/09/2014  
Revisión: 1

Identificación del producto	<b>LEVADURA panificable</b>
Ingredientes	Levadura biológica seca (100%)*. *: procedente de cultivo ecológico
Alérgenos	-
OGM	Producto libre de OGM
Almacenado	Conservar los sobres en la nevera.
Valor nutricional medio por 100g	Valor energético: 318 kcal / 1329 kJ Grasas: 6 g • De las cuales saturadas: 1.4 g H. carbono: 11 g • De los cuales azúcares: < 0,5g Fibra alimentaria: 30 g Proteínas: 40 g Sodio: 0.2 g
Características	La levadura panificable biográ es del tipo <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . La Bio-levadura Panificable biográ está indicada para fermentar masas de panes y bollería. Posee un gran poder leudante.
Usos	Modo de empleo: Mezclar siempre con la harina y los ingredientes. Nunca mezclar directamente con el agua. Siga las instrucciones de las recetas. Dosis: Para cada 500g de harina, 9g de levadura biográ.