FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
LEVADURA INSTANTÁNEA Y LIOFILIZADA, PARA PANADERÍA, PRESENTACIÓN POR 500 GRAMOS, ENVASE METALIZADO ROTULADO CON LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A DOCE MESES.
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
LEVADURA INSTANTÁNEA Y LIOFILIZADA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Este producto es una gran alternativa en panificación ¡ Esta levadura viene en pequeños gránulos, empacada al vacio, con tan sólo un 5% de contenido de agua. Es fácil de usar, no requiere refrigeración, tiene gran poder de crecimiento y rinde 3 veces mas que la levadura fresca. Ahorre bastante dinero y obtenga el mismo exquisito pan de siempre ¡ Se aplica directamente sobre la harina lejos de la sal y la margarina. Realice su proceso normal de panadería; sólo debe asegurarse que el moje reciba la hidratación suficiente para lograr una masa y glúten óptimos. **Vida Útil:** 2 años almacenado en un lugar fresco y seco. Una vez abierta consumir lo mas pronto posible. Cerrar el empaque y utilizar preferiblemente dentro de los próximos 10 dias.
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	41106215	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Levadura instantánea
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA METALIZADA X 500 grs	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024