



HISPANOS
REUNIDOS



Raising
Baking
Standards

LEVADURA FRESCA PRENSADA

Levadura prensada **ACTIVA** 10 Kg.

Activa. Levadura prensada de alto rendimiento, es la más vendida desde 1931 en Portugal. Lallemand la introduce en España para atender a los panaderos que aprecian su especial perfil fermentativo artesano.

Caja 10 kg (20 x 500 g)



Levadura prensada **EXPERTA** 10 Kg.

Experta. Levadura prensada adaptada al perfil fermentativo propio de la panadería tradicional española, habituada al consumo histórico de las levaduras locales procedentes de azucarera. Caja 10 kg (20 x 500 g)



Levadura prensada **PARISIENNE AZUL** 10 Kg.

La Parisienne. Levadura prensada al gusto de la acreditada panadería francesa, blanca, friable, de ligero aroma fresco afrutado. Nació en Prouvy (Francia) hace ahora 20 años y conquistó al panadero español.

Caja 10 kg (20 x 500 g)



Levadura prensada **LEVAREAL** 10 kg.

LEVAREAL. Levadura prensada de panadería con perfil fermentativo estándar, de buena relación calidad/precio. Caja 10 kg (20 x 500 g)



Levadura prensada **PARISIENNE OSMO** 10 Kg.

La Parisienne Osmo. Levadura prensada de pastelería, ideal para masas dulces fermentadas con un contenido en azúcar superior al 10% del peso de harina. Basada en una cepa osmo-resistente de elevado rendimiento. Caja 10 kg (20 x 500 g)



Levadura prensada **ACTIVA VITAL D** 10 Kg.

Mediante un proceso de producción innovador, Lallemand obtiene una levadura de panificación que pasa a ser **fuentes natural y vegetariana** de vitamina D



LEVADURA SECA EN POLVO

Levadura Seca **INSTAFERM 01 20x500gr** - Caja 10 kg



Levadura Seca **INSTAFERM 01** Caja 15 kg

Activa

Experta

La Parisienne®



Levareal
Instaferm®