



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Levadura activa seca ecológica.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Apariencia	Color marrón claro.
	Consistencia	Gránulos.
	Olor	Característico a levadura.
	Sabor	Característico a levadura.
	Dimensiones	

VIDA ÚTIL El producto mantiene sus propiedades durante 12 meses después de su producción. Una vez abierta conservar entre 2-8°C.

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Bolsas de 500g y 100g.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada 2-20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene trazas de gluten, trazas de soja, trazas de frutos de cáscara, trazas de cacahuete ,trazas de sésamo y trazas de mostaza.

MODO EMPLEO
1 – 2% de la cantidad de harina usada para producir pan.
2 – 3% de la cantidad de harina para producir brioche y baguettes.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	325 kcal	Azúcares	<0.5
Grasas totales	7g	Proteínas	35g
Ácidos grasos saturados (AGS)	1.5g	Sal	0.5g
Hidratos de Carbono	18g	Fibra	25g