

Perfekta®

platynowa



DROŻDŻE UNIWERSALNE O NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI I SILE PĘDNEJ. Szczególnie polecane do pieczywa **mieszanego i pszennego**.

Drożdże Perfekta platynowa można stosować we wszystkich fermentacjach. Produkt doskonale sprawdza się w procesach rzemieślniczych, jak również w zastosowaniach na przemysłowych liniach produkcyjnych.

 **JAKOŚĆ**

 **STABILNOŚĆ**

 **EFEKTYWNOŚĆ**

Z uwagi na dbałość o wysokie standardy bezpieczeństwa produkt pakowany jest dodatkowo w celofan w **niebieskim** kolorze.



okres przydatności do spożycia:
35 dni od dnia produkcji



sposób pakowania:
kostka - 500 g



przechowywanie:
w temp. pomiędzy +1°C a +10°C



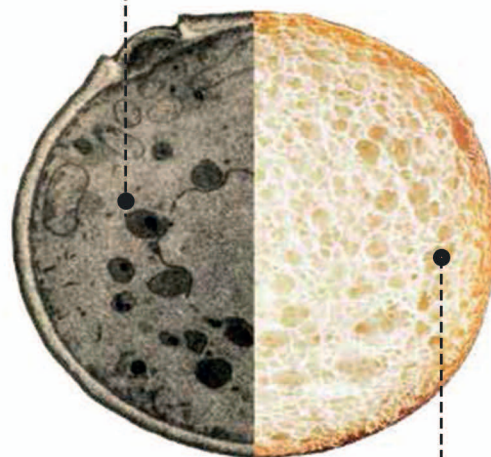
opakowanie:
zbiorcze, kartonowe - 10 kg

**PERFEKTA PLATYNOWA TO SUKCES
TECHNOLOGICZNY LESAFFRE POLSKA**



Jeden na trzy bochenki chleba na świecie upieczony jest przy użyciu drożdży Lesaffre.

Innowacyjność i pasja stanowią w Lesaffre podstawę wszystkich naszych wartości. Uosabiają one naszą bezkompromisowość w kwestii jakości, uzasadniają najistotniejsze znaczenie, jakie przypisujemy satysfakcji konsumenta, motywują do zmian będących sednem naszego rozwoju, a także podkreślają nasze społeczne zaangażowanie.



LESAFFRE
Lesaffre inicjator akcji ◆ **PRESTIGE** ◆
GROUP

FIRMA POSIADA CERTYFIKAT BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ FSSC 22000
ORAZ CERTYFIKAT SYSTEMU ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKOWEGO ISO 14001



O szczegóły oferty pytaj przedstawicieli handlowych Lesaffre.