

樂斯福-世界酵母行業領導者

l'hirondelle[®]

FRESH YEAST

燕子鮮酵母



LESAFFRE

樂斯福

樂斯福-世界酵母行業領導者

l'hirondelle®

FRESH YEAST

燕子鮮酵母



樂斯福燕子鮮酵母的優勢：

1. 發酵速度快，後勁充足
2. 發酵耐力持久穩定
3. 天然濃郁的發酵風味
4. 應用於各種麵糰的生產工藝：

直接法、中種法及冷控麵糰制作

適用範圍：含糖量5%或以上的麵糰配方

包裝規格：500克 x 20包/箱

建議用量：1% - 3% (以麵粉重量計算)

使用方法：攪拌麵糰時直接加入配料中

儲存方法：-4°C至+4°C儲存

保質期：由生產日期起40天

ADVANTAGES OF l'hirondelle® FRESH YEAST:

1. STRONG FERMENTATION POWER
2. STABILITY
3. GOOD FERMENTATION SMELL
4. SUITABLE FOR STRIGHT DOUGH, SPONGE DOUGH AND RETARDER DOUGH PRODUCTION

APPLICATIONS: SPECIALLY FOR ≥ 5% SUGAR RECIPE

PACKAGING: CARTON OF 500G OF 20 PACKS

RECOMMENDED USAGE: 1% - 3% (BASED ON FLOUR WEIGHT)

DIRECTIONS FOR USE: DIRECT TO MIXING

STORAGE: AT -4°C TO +4°C

SHELF LIFE: 40 DAYS FROM DATE OF PRODUCTION



樂斯福(遠東)有限公司
LESAFFRE (FAR EAST) LIMITED

香港九龍長沙灣永康街77號環薈中心26樓2601至2603室
Units 2601-2603, 26/F, CEO Tower, 77 Wing Hong Street,
Cheung Sha Wan, Kowloon, Hong Kong.

電話 Tel: (852)2508 1218

傳真 Fax: (852)2516 5188

電郵 E-mail: lfe@lesaffre.com.hk

網址 Website: <http://www.lesaffre.com.hk>


LESAFFRE
樂斯福