



**LESAFFRE**

IBÉRICA

Um produto que reúne a experiência em **fermentação** e em **formulação** de Lesaffre

## MENOS SÓDIO

- Permite reduzir a quantidade de sal sem alterar a receita nem a textura da massa.
- Sabor agradável a massa lêveda.
- Bom volume, elevada tolerância e miolo suave.

### DOSE RECOMENDADA:

Substituir todo o sal comum por Menos Sódio.

Relação: 1,8% de sal equivale a 2,1% de Menos Sódio.

### MODO DE EMPREGO:

Acrescentar a farinha ao princípio da farinha amassada.

### ARMAZENAMENTO:

Conservar em lugar fresco, seco e isolado do chão.

LEVEDURA E SOLUÇÕES PARA PADARIA



## MENOS SODIO

**FERMENTAÇÃO**

+

**FORMULAÇÃO**

Levedura desativada  
Massa madre

Sal mineral

### De acordo com as recomendações das associações e autoridades mundiais:

- WHO
- EU 'salt reduction framework'
- CASH

### Uma resposta à procura do consumidor:

- Produtos finais «reduzidos em sódio».
- Segundo as receitas, produtos finais «fonte de potássio».
- Pão saboroso e saudável.

### Fácil de usar:

- Sem alterações na textura e no sabor do produto final.
- Não requer alterações no processo.

LESAFFRE IBÉRICA

Avenida de Santander, 138. 47011 Valladolid, Espanha.

Tel: +34 983 232 907 – comercial@cgl.lesaffre.com – www.lesaffre.es