

Saf-instant rød tørrgjær 15 kg

- 1 kg Saf Instant tørrgjær Rød tilsvarer 4-5 kg pressgjær. - Sikker i bruk – gjæren har samme kvalitet fra gang til gang. - Rasker minst like hurtig som pressgjær. - God ovnsdrift gir stort volum på det ferdige bakverk. - Stor gjæringstoleranse, pen poring, god smak. - Ypperlig til kjølebakverk, rasker ubetydelig i kjøleskapet, som igjen gir bedre rasking neste dag. - Trenger ikke kjølelagring og frigjør dermed kostbar lagerplass. Lang holdbarhet: Opptil 2 år i vanlig romtemperatur i uåpnet tilstand. Åpnede poser 6-7 dager i kjølerom (tett tillukket). Åpnede poser kan fryses og oppbevares i lengre tid, hvis posene holdes tett tillukket.

Varenummer: 20215 | EPD-nummer: | GTIN: 03516662370001

INFORMASJONSEIER:
Pals AS

PRODUSENT:
Lesaffre

VAREMERKE:
Saf-instant

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.lesaffre.com/

4 produkter i databasen

Se flere produkter fra Saf-instant

Ingredienser

Tørrgjær (Saccharomyces cerevisiae, emulgator E491)

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 486 kJ/ 355 kcal
Fett	5,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	19,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	14,00 g
Protein	43,50 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	20215
EPD-nummer	
GTIN	03516662370001
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	06.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026