

Saf-instant rød tørrgjær 20 x 500 g

Tilsettes direkte i melet. OBS ! Ønskes gjæroppløsning lages denne på følgende måte: Tørrgjæren løses først opp i ca. 20% av deigvæsken som holder 30-37°C og står i 5-10 minutter før gjæroppløsningen blandes med resten av deigvæsken, som gjerne kan være så kald som mulig, spesielt for bruk i wienerdeiger eller for kjølelagring. Den ferdige gjæroppløsningen kan kjølelagres inntil 1 døgn før anvendelse ved maks. +4°C. Til frys/kjøl/rask-anlegg anbefales en kombinasjon av Saf Instant tørrgjær og Credifrost eller Gamma brødforbedrere. Til frosne deiger anbefales Saf Hirondelle frossen tørrgjær.

Varenummer: 20610 | EPD-nummer: | GTIN: 03516662700006

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

Gjær (Saccharomyses 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	20610
EPD-nummer	
GTIN	03516662700006
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	04.04.2023

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