

# Levadura fresca con **100% de actividad** durante **más de 40 días**

*¡Una verdadera  
innovación!*



*• más fresco, más tiempo • fresher for longer • fresher for longer • más fresco, más tiempo • fresher for longer*

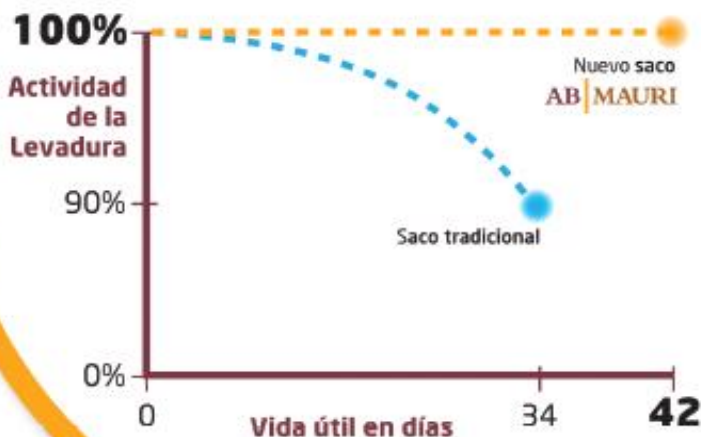
**Más  
fresco,  
más  
tiempo**



**¡Una verdadera innovación!**

### El mejor resultado posible solo para ti

- Incrementa la vida útil de la levadura en más de 10 días.
- Dosifica sin alteraciones por cambios en la actividad de la levadura.
- Mantén la levadura entre 0° y 6° con un menor consumo de energía.



### El mejor empaquetado, para que lo hagas más fácil

- Reduce la cantidad de residuos en empaquetado.
- Mejora el tiempo de apertura del producto.

### Levadura Fresca Granulada

- Siempre suelta para una perfecta dosificación.
- Incorpora levadura a tu masa de la manera más rápida.



### Levaduras Disponibles

- Clásica
- Para masas dulces
- Alta actividad



**PIDE TU PALET**  
(8 capas = 24 sacos)  
**Peso Neto 600 Kgs.**



Producto diseñado al uso profesional



Conservar en un lugar seco y fresco



Peso neto al ensacar



Conservar entre 0°C - 6°C



**902 360 677**  
pedidos@abmauri.com

**AB MAURI**