



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

LEVADURA DE CERVEZA EN ESCAMAS ECOLÓGICO

Ref. 201300

- Certificado: DE-00.3 Öko-kontrollstelle.
- País de origen: Alemania
- Descripción: producto ecológico y no modificado genéticamente (exento de OMG)
- Procesos de producción: la levadura crece en un tanque de fermentación, en un caldo hecho de agua, harina de trigo ecológico, germen de trigo ecológico., extractos de levadura de cerveza y enzimas (libres de OMG). Si la conservación de la levadura alcanza el límite, la levadura y el caldo se separan por centrifugado. Las escamas se elaboran a partir de la crema de levadura formada entonces.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor	Específico
Color	Marrón claro
Gusto	específico
Apariencia	escamas
Minerales	Aprox. 4 %
Aditivos	Sin aditivos

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía	1040 KJ = 249 Kcal.
Proteína	Aprox. 33 g
Materia grasa	Aprox. 1 g
Hidratos de carbono	Aprox. 20 g
Fibra dietética	Aprox. 23g
Materia seca	Aprox. 92 g
Minerales:	Hierro: 3.9 g Potasio: 665
Vitaminas	Vit. B1: 2.3 Vit. B2: 0.5 Vit. B6: 8 Ácido Fólico: 1.8 Niacina: 50



C/ de la Costa, 13
43792 La Torre de l'Espanyol
Tarragona



CARACTERÍSTICAS

Este producto es 100 % ecológico con la elevada concentración de proteínas, especialmente aminoácidos, minerales y elementos traza. Características de particular importación es la abundancia de vitaminas, especialmente vitaminas del grupo B. Éstas ayudan a combatir la fatiga y el estrés físico y mental. También tienen efectos positivos sobre la piel, cabello, uñas y sobre la nutrición en general, lo cual aumenta la capacidad de resistencia y recuperación frente a ejercicio físico y mental.

APLICACIÓN

La levadura de cerveza en polvo ecológico se usa en varios sectores de la industria alimentaría (ej. Sopas, salsas) para ensalzar el valor nutricional y el sabor. La cantidad a añadir depende de la aplicación.

EMBALAJE Y CONSERVACION

Producto presentado en cajas de cartón con bolsa de plástico interior. De 30 Kg.

Conservar el lugar fresco, seco en su envase original cerrado, puede conservarse durante 18 meses sin ningún deterioro de su propiedades.