

# FIERCELY EFFICIENT

## FÉROCEMENT EFFICACE



# INSTANT DRY YEAST

# LEVURE SÈCHE INSTANTANÉE

## ■ INSTRUCTIONS FOR USE

## CONSIGNES D'UTILISATION

Add Panther directly to mixer and mix with flour. Panther can be used by 0,5% to 1,5% of the total flour depending on the baking method and the recipe.

Ajouter la levure Panther directement au pétrin et mélanger avec la farine. La levure Panther peut être ajoutée en proportion allant de 0.5% à 1.5% du poids total de farine en fonction de la méthode de fabrication et de la recette.

## ■ PACKAGING

## EMBALLAGE

10 KG Carton Box (20 x 500 gr vacuum pack)  
Boîte en carton de 10 KG (emballage sous vide 20 x 500 gr)

## ■ STORAGE

## CONSERVATION

Please store in a cold and dry place (heat <30 °C) for maximum performance. When opened, please use it within 48 hours or close properly and store in refrigerator.

À conserver dans un endroit frais et sec (température <30 °C) pour une performance optimale. Après avoir ouvert l'emballage, utiliser le produit dans les 48 heures qui suivent ou sceller l'emballage correctement et le mettre au réfrigérateur.

## ■ PRODUCT SHELF LIFE

## DURÉE DE CONSERVATION

2 years / 2 ans

