

معاً،
يصبح كل شيء ممكناً!



عرض فريد للمنتجات والخدمات



أفكار
ونصائح



عبوة تعبر
عما بداخلها



فانقة
الكفاءة

Saf-Instant

إن الخميرة تعطي الحياة للعجين، ولذلك لا غنى عنها للتخمر. إنها تُشكّل الطعم وتُبرز النكهات وتُعطي حجمًا كبيرًا للخبز. إن خميرة ساف انستانت "Saf-Instant" ترافقك بشكل طبيعي كل يوم، وذلك لضمان الاستقرار والانتظام، والأداء الأمثل.

الاستخدام

إن خميرة ساف انستانت "Saf-Instant" الذهبية هي خميرة فورية جافة تم تطويرها خصيصًا للمعجنات الحلوة (بداية من 5% سكر من وزن الدقيق). وهناك أيضًا خميرة ساف انستانت "Saf-Instant" الحمراء الموصى بها للمعجنات غير الحلوة أو الحلوة قليلاً (من 0 إلى 10% سكر من وزن الدقيق).

الاستعمال

يتم دمج خميرة ساف انستانت "Saf-Instant" مباشرة في الدقيق، أو إضافتها في بداية عملية العجن، ويتم دمجها بسهولة في العجين بسرعة وبشكل متجانس، وذلك من أجل التخمر الأمثل.

العمر الافتراضي للمنتج

سنتان بداية من تاريخ الإنتاج، باستثناء اللوائح الخاصة.

احتياطات الاستخدام

- يجب حفظ الخميرة في مكان جاف، وبعيدًا عن الحرارة.
- بعد فتح الكيس، ينبغي استخدامه في غضون 48 ساعة أو تخزين العبوة بعد غلقها في الثلاجة واستخدامها في غضون 8 أيام.
- ليس من الضروري إجراء الترطيب قبل الاستخدام.
- لا ينبغي ملامسة المنتج مباشرة مع الثلج أو الماء المثلج.

التعبئة والتغليف

كرتونة تحتوي على 20 كيسًا ويحتوي كل كيس على 500 غرام متوفر أيضًا في أكياس بوزن 125 غرامًا

