

# Saf-instant Gold

A key ingredient in fermentation, yeast brings dough to life. It helps develop taste, enhances flavours and lends volume to a loaf. Saf-instant Gold is a product of natural origin, which can be used daily to guarantee stable, consistent results and optimum efficiency.



## Application

Saf-instant Gold is an instant dried yeast, which has been specially developed for sweet dough (5% or more sugar/weight of flour). Saf-instant Gold is also available as Saf-Instant Red, recommended for lean or low sugar dough (0-10% sugar/weight of flour).

## Instructions for uses

Added directly to the flour, or at the start of the mixing process. Saf-instant Gold is distributed quickly and evenly throughout the dough to give the best fermentation results.

## Shelf life

2 years from date of production, unless special regulations apply.

## Precautions for use

Saf-instant Gold must be kept in a dry place away from heat.

- Once opened, the sachet must be used within 48 hours or stored in the fridge, sealed, and used within 8 days.
- Saf-instant Gold does not require rehydration before use.
- Do not place Saf-instant Gold in direct contact with ice or iced water.

## Packaging

Cardboard box containing 20 x 500g sachets  
Also available in 125g sachets



Find out more  
at [saf-instant.com](http://saf-instant.com)



**Top-quality performance**

An even more highly efficient, brand new yeast that guarantees stronger powers of fermentation and top-quality loaves.



**Optimum results**

A brand new yeast that is distributed quickly and evenly throughout the dough to give particularly successful results in terms of appearance, volume, texture and taste.



**Guaranteed consistency**

A brand new yeast that simplifies the production process and helps you deliver consistently top-quality finished products throughout your bakery goods.

# ساف إنستانت

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

## الاستخدام

إن خميرة ساف إنستانت الذهبية هي خميرة فورية جافة تم تطويرها خصيصًا للعجينة الحلوة (تحتوي على 5% أكثر من السكر بالنسبة لكمية الطحين). خميرة ساف إنستانت متاح منها أيضًا خميرة ساف إنستانت الحمراء الموصى بها للعجين الخالي من السكر أو الذي يحتوي على القليل من السكر (0-10% من السكر بالنسبة لكمية الطحين).

## الاستعمال

يتم دمج خميرة ساف إنستانت 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



أفكار  
ونصائح



عبوة جديدة مزودة بإمكانية الوصول المباشر إلى التطبيق الجديد لمساعدتك في حياتك اليومية وتلبية احتياجاتك اليومية.

عبوة  
تعبّر عما بداخلها



عبوة جديدة حافلة بالمعلومات بفضل رمز الاستجابة السريعة "QR" الذي سيساعدك في العثور على المساعدة والإلهام والنصائح.

فائق  
الأداء



خميرة جديدة أكثر كفاءة وفعالية تضمن قوة تخمر فائقة وجودة مثالية للخبز.



لمعرفة المزيد  
على موقع Saf-Instant.com