

Saf-instant

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



Application

Saf-instant Red yeast is an instant dried yeast, which has been specially developed for lean or low sugar dough (0-10% sugar/weight of flour).

Saf-Instant is also available as Saf-instant Gold, recommended for sweet dough (5% or more sugar/weight of flour).

Instructions for uses

Added directly to the flour, or at the start of the mixing process. Saf-instant yeast 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 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 does not require rehydration before use.
- Do not place Saf-instant in direct contact with ice or iced water.

Packaging

Different packaging sizes available, please contact your sales representative for more information.



Find out more at 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 انستانت

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

الاستخدام

إن خميرة ساف انستانت الحمراء هي خميرة فورية جافة تم تطويرها خصيصاً للمعجنات غير الحلوة أو تلك التي تحتوي على قليل من السكر (من 0 إلى 10% سكر من وزن الدقيق).

وهناك أيضاً خميرة ساف انستانت الذهبية الموصى بها للمعجنات الحلوة (بداية من 5% سكر من وزن الدقيق).

الاستعمال

يتم دمج خميرة ساف انستانت 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، وبعيداً 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 الترتيب قبل الاستخدام.
- لا ينبغي ملامسة المنتج مباشرة مع الثلج أو الماء المُثلج.

التعبئة والتغليف

التغليف: تتوفر أحجام تغليف مختلفة، يرجى الاتصال بمندوب المبيعات لمزيد من المعلومات



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