

# Saf-instant Plus

Saf-instant Plus is a 2-in-1 yeast which combines the efficiency of a high performance instant dry yeast to an appropriate bread improver. Thus Saf-instant Plus offers the guaranteed quality and consistency you need into one single product.



## Applications

Saf-instant Plus has been specially developed for lean or low sugar dough (until 10% of sugar on weight of flour).

## Instructions for use

Add directly to the flour or at the start of the kneading process, Saf-instant Plus disperses easily and uniformly into the dough to allow optimum fermentation.

## Precautions for use

- Do not place Saf-instant Plus in direct contact with ice or iced water.
- Saf-instant Plus must be kept in a cool and dry place.
- Once opened, the sachet of Saf-instant Plus must be used within 48 hours.

## Shelf life

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

## Composition

Instant yeast, bread improver.

## Packaging

- Saf-instant Plus is vacuum packed for quality and effectiveness.
- Cartons of 20 sachets of 500g.



### Improves dough tolerance and shaping

Thanks to the combined properties of the yeast and the bread improver, Saf-instant Plus allows an optimized work of the dough and improves its tolerance.

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



### Increases volume for optimum result

With Saf-instant Plus, the appearance of the finished product is improved. Depending on solutions, the loaves are larger, their shape is more regular, with a better golden colour, and their crumb is softer.



### Makes baker's job easier

Thanks to Saf-instant Plus, bakers can now use one single product and get the same result. A real time-saver and efficiency improver.



# Saf-instant Plus

Saf-Instant Plus هي خميرة ٢ في ١ تجمع بين كفاءة الخميرة الفورية الجافة عالية الأداء ومُحسّن الخبز المناسب. حيث أن Saf-Instant Plus يوفر الجودة المضمونة والاتساق الذي تحتاجه في منتج واحد.

## التطبيق

تم تطوير خميرة Saf-Instant Plus خصيصًا للعجينة الخالية من الدهون أو منخفضة السكر (حتى نسبة 10% من السكر لوزن الدقيق).

## تعليمات الاستخدام

أضفها مباشرة إلى الدقيق أو في بداية عملية العجين ، تنتشر خميرة Saf-Instant Plus بسهولة وبشكل موحد في العجين للحصول على التخمر

## الاحتياطات اللازمة عند الاستخدام

- لا تضع Saf-Instant Plus مباشرة على الثلج أو الماء المثلج.
- يجب حفظ خميرة Saf-Instant Plus في مكان بارد وجاف.
- إذا تم فتحه ، يجب استخدام كيس Saf-Instant Plus في غضون ٤٨ ساعة.

## مدة الصلاحية

سنتان من تاريخ الإنتاج ، ما لم تكن هناك أوضاع خاصة.

## التكوين

خميرة فورية؛ محسن الخبز.

## التعبئة والتغليف

- خميرة Saf-Instant Plus معبأة بطريقة التعبئة بالشفط لضمان الجودة والفعالية.
- الكرتونية تحتوي على 20 كيس ، كل كيس يحتوي على 500 جرام.



يجعل عمل الخبز أسهل



يفضل Saf-Instant Plus ، يمكن للخبازين الآن استخدام منتج واحد والحصول على نفس النتيجة. يوفر حقيقي للوقت وفي نفس الوقت مُحسّن للكفاءة.

يزيد من الحجم للحصول على أفضل نتيجة



يقوم Saf-Instant Plus ، بتحسين مظهر المنتج النهائي. بواسطة المواد المستخدمة ، تكون الأرغفة أكبر ، وشكلها أكثر انتظامًا ، ولونها الذهبي أفضل ، وفتاتها أكثر نعومة.

منتجنا يحسن من تحمل العجين وتشكيله



يسمح Saf-Instant Plus يقوم بتحسين العجين ويحسن من تحمله، بفضل الخصائص المدمجة للخميرة ومُحسّن الخبز.