



saf-instant *The Original*





The Original

Over the years, Saf-Instant has become a brand which is well known, recognised and appreciated all over the world and is now the leading product in the international dry yeast market.

على مر السنين، أصبحت ساف أنستانت علامة تجارية معروفة، معترف بها ومفضلة في كافة أرجاء العالم، كما أصبحت المرجع العالمي في مجال الخميرة الجافة.

Authentic

The world's leading instant dried yeast product, for bakers everywhere.

أصالة

خميرة ذات جودة عالية بمتناول جميع الخبازين في العالم.

Unique

An international benchmark with a superior fermentation capacity that enhances all the world's breads.

تميز

المرجع الدولي الذي يقدم قدرة تخميرية عالية لجميع أنواع الخبز في العالم.

Innovative

Performance that is continually enhanced to anticipate changing market demand.

إبداع

قدرة يتم تطويرها باستمرار لإستباق تطورات السوق

*A thousand ways to make bread
but only one yeast!*

توجد ألف طريقة لعمل الخبز،
ولكن هناك خميرة واحدة فقط !

APPLICATIONS

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

DIRECTIONS FOR USE

- Add directly to the flour or at the start of the kneading process, Saf-Instant yeast disperses easily and uniformly into the dough and gives optimum fermentation.
- Saf-Instant yeast is vacuum packed for quality and effectiveness.

SHELF LIFE

2 years from date of production, according to specific regulations.

PRECAUTIONS FOR USE

- Saf-Instant yeast must be kept in a dry place away from heat.
- Once opened, the sachet of Saf-Instant 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

- Carton box 20 x 500g
- Also available in sachets of 125g

تطبيقات

- خميرة ساف أنستانت الحمراء هي خميرة جافة فوربة مصممة خصيصاً للعجينة بدون أو قليلة السكر (من 0 إلى 10% من السكر بالنسبة لوزن الدقيق).
- ساف أنستانت متوفرة أيضاً بجودة ذهبية، محبذة للعجينة الحلوة (ابتداءً من 5% من السكر بالنسبة لوزن الدقيق).

طريقة الإستعمال

- تضاف مباشرة إلى الدقيق، أو تضاف في بداية مرحلة العجن، تتوزع خميرة ساف أنستانت بسهولة وتمزج بالعجينة بشكل سريع ومتجانس، من أجل تخمير أنسب.
- موضبة بتفريغ الهواء، تحافظ بالتالي خميرة ساف أنستانت على كامل جودتها وفعاليتها.

مدة التخزين

سنتين ابتداءً من تاريخ الإنتاج، وفق الاجراءات الخاصة بالتخزين.

تنبيهات الإستعمال

- يجب أن تحفظ خميرة ساف أنستانت في مكان جاف وبعيد عن الحرارة.
- بعد فتح الكيس، يجب استعمال ساف أنستانت خلال 48 ساعة، أو يغلّق الكيس المفتوح و يخزن في البراد ويستعمل خلال 8 أيام.
- لا تحتاج ساف أنستانت إلى بلها بالماء قبل الإستعمال.
- لا تضع ساف أنستانت مباشر مع الثلج أو الماء المثلج.

التوضيب

- صناديق من 20 كيس 500 غ
- متوفر أيضاً في كيس 125 غ



BAKING CENTER™

Baker to Baker

Our Baking Center™ technical advisors are on hand to assist and help you in the development of your new products.

إن المستشارين الفنيين بمركز أبحاث الخبز لدى لوسافر يضعون خبراتهم تحت تصرفكم لمساعدتكم و مساندةكم في إعداد منتجاتكم الجديدة



LESAFFRE

137, rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - France
Tel. +33 (0)3 20 81 61 00 - www.lesaffre.com



LESAFFRE