

Let's make it happen ! ความแน่นฟูที่แสนอร่อย!!



ผลิตภัณฑ์และบริการดี ๆ
ที่มอบให้ฟรีเป็นของกำนัล



ยีสต์ประสิทธิภาพสูง



ไอเดียแสนบรรเจิด



Let's make it happen !
ความแน่นฟูที่แสนอร่อย!!


LESAFFRE

Saf-instant®

ยีสต์คือส่วนผสมสำคัญในการหมัก
ซึ่งมอบชีวิตชีวาให้กับแป้ง
อีกทั้งยังช่วยเสริมรส เพิ่มกลิ่น
และทำให้เนื้อขนมปังแน่นฟู
ยีสต์ของ Saf-Instant® เป็นผลิตภัณฑ์
จากแหล่งกำเนิดตามธรรมชาติ
ที่ใช้ได้ทุกวันเพื่อรักษาคุณภาพ
ของขนมอบให้อร่อยที่สุดอยู่เสมอ



เลือกยีสต์แบบที่ใช้

Saf-Instant® กล่องสีแดง คือยีสต์ผงสำเร็จรูปที่พัฒนาขึ้นเป็นพิเศษ
สำหรับขนมปังที่มีน้ำตาลน้อยหรือไม่มีเลย
(น้ำตาล 0 - 10% ของน้ำหนักแป้ง)

นอกจากนี้ยังมี Saf-Instant® กล่องสีทอง ซึ่งเหมาะสำหรับขนมปังหวาน
(ที่มีน้ำตาลตั้งแต่ 5% ของน้ำหนักแป้ง)

วิธีใช้

ผสมยีสต์ลงในแป้งโดยตรง หรือในขั้นตอนแรกขณะนวดแป้ง
ยีสต์ของ Saf-instant จะเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกับแป้งที่นวดอย่างรวดเร็ว
เพื่อมอบประสิทธิภาพการหมักที่ดีที่สุดให้กับขนมของคุณ

อายุผลิตภัณฑ์

2 ปีนับจากวันที่ผลิต
เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

ข้อควรระวังในการใช้

เก็บ Saf-instant® ในที่แห้งและเย็น

- เมื่อเปิดแล้วต้องใช้ให้หมดของภายใน 48 ชั่วโมง
หรือปิดช่องให้สนิท เก็บไว้ในตู้เย็น แล้วใช้ให้หมดภายใน 8 วัน
- ไม่ต้องผสมน้ำก่อนใช้
- ห้ามเทพผลิตภัณฑ์ลงในน้ำเย็น หรือน้ำแข็งโดยตรง

รายละเอียดบรรจุภัณฑ์

กล่องกระดาษแข็งบรรจุของขนาด 500
กรัม จำนวน 20 ซอง
นอกจากนี้ยังมีของขนาด 125
กรัมจำหน่ายด้วย



ดูข้อมูลเพิ่มเติมที่
saf-instant.com



ยีสต์
ประสิทธิภาพสูง

ยีสต์สดใหม่ซึ่งมอบกลไกการหมัก
ที่เหนือกว่าด้วยปฏิกิริยาอันทรง
พลังและคุณภาพขนมปังที่ดีที่สุด



ไอเดียแสน
บรรเจิด

บรรจุภัณฑ์ล่าสุดของเราจะช่วยให้คุณ
เข้าถึงแอปพลิเคชันใหม่ที่จะช่วย
แบ่งเบาภาระประจำวัน
และตอบสนองความต้องการอันหลากหลาย

