

# Let's make it happen!



## 製品とサービス



高品質



新機能  
パッケージ



ヒント  
アイデア



Let's make it happen!

LESAFFRE

# Saf-instant

Saf-instant®は天然由来のパン酵母です。パン酵母の重要な役割は、発酵によりパン生地を膨らませ、旨みと風味を創造することです。安定した発酵力により、ベーカリーの日々のパン作りに貢献します。



## 用途

Saf-instant® GOLD (金)は、糖分が多い配合向けに開発されたインスタントドライイーストです。(糖配合 対粉 5%以上)

無糖・低糖配合(糖配合 対粉 0~12%)には、Saf-instant® RED (赤)を使用することをお勧めします。

## 使い方

小麦粉によく混ぜるか、ミキシング時に添加して下さい。

## 賞味期限

製造日から2年です。  
(未開封の場合)

## 使用上の注意

開封前は乾燥した冷暗所で保管してください。  
開封後は開封口を密閉し、湿気をさけ冷蔵保管して出来るだけ早くご使用ください。

- Saf-instant®を使用する際、溶解は不要です。
- Saf-instant®は氷や冷水に直接触れないようにしてください。

## 包装

500g×20個/ケース  
125g×36個/ケース  
3g/各種



詳しくはこちら  
[www.saf-instant.jp](http://www.saf-instant.jp)



高品質

安定した品質と発酵力を保証



新機能  
パッケージ

パッケージのQRコードから手軽にヒントやアイデアにアクセス可能



ヒント  
アイデア

トレンドやレシピ、イベントなどパン作りに役立つ情報



LESAFFRE