

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® RED (赤) 無糖・低糖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 0~12%)

糖配合が多い生地(糖配合 対粉 5%以上)には、Saf-instant® GOLD (金)を使用することをお薦めします。

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
11g×5(箱)×42個/ケース
3g/各種



詳しくはこちら

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