

Let's make it happen ! 같이 만들어 보세요!



하나뿐인 제품과 서비스



최고 품질



스마트 포장



아이디어와
조언



Let's make it happen !
같이 만들어 보세요!

LESAFFRE

Saf-Instant

발효의 핵심 재료인 이스트는 반죽에 생명을 불어넣습니다.

맛을 더 좋게 하고, 풍미를 높이고 빵에 볼륨감을 줍니다. 사프 인스턴트 이스트는 자연의 산물에서 만든 제품으로 매일 사용하여 안정적이고 일관적인 결과와 최적의 효율을 보장합니다.



응용

Saf-Instant 골드 이스트는 설탕이 많이 들어가는 반죽 (밀가루 대비 설탕 무게 5% 이상)을 위해 특별히 개발된 인스턴트 드라이 이스트입니다.

자매품으로 다른 재료를 넣지 않았거나 설탕이 거의 없는 반죽 (밀가루 대비 설탕 무게 0~10%) 용으로 추천하는 Saf-Instant 레드가 있습니다.

사용 방법

밀가루에 바로 넣거나 섞는 과정을 시작할 때 넣습니다.

Saf-Instant 이스트는 반죽 전체에 빠르고 고르게 퍼져 최고의 발효 결과를 내놓습니다.

유통기한

특별한 규정이 적용되지 않는 한생산일로부터 2년입니다.

주의 사항

Saf-Instant는 열이 닿지 않는 건조한 장소에 보관해야 합니다.

- 봉지를 개봉한 경우 48시간 이내에 사용하거나, 밀봉하여 냉장고에 보관 후 8일 이내에 사용해야 합니다.
- Saf-Instant는 사용하기 전 재수화할 필요가 없습니다.
- Saf-Instant를 얼음이나 얼음물에 직접 닿지 않게 하세요.

포장

상자 안에는 500g 봉지 20개가 들어있습니다.

125g 봉지로도 이용하실 수 있습니다.



Saf-Instant.com
에서 자세한 내용
확인



최고한 효과

더욱 강력한 발효력으로 고품질 빵을 만들 수 있는 한층 더 효율적인 최신 이스트입니다.



스마트 포장

여러분에게 더 가까이 다가가기 위해 팁과 조언, 영감을 더 빠르게 확인할 수 있는 QR 코드를 포장에 추가했습니다.



아이디어와 조언

새로운 포장을 통해 매일 하는 작업이 가벼워지고 매일 필요한 것을 충족할 수 있는 새로운 애플리케이션을 바로 이용할 수 있습니다.