

# Let's make it happen ! Hãy cùng hiện thực hóa!

**NEW**



SẢN PHẨM VÀ DỊCH VỤ ĐỘC ĐÁO MANG ĐẾN  
CHO BẠN



**Hiệu quả  
cao**



**Bao bì  
kết nối**



**Ý tưởng  
và lời khuyên**



**Let's make it happen !**

# Saf-instant

Là thành phần lên men quan trọng, loại men biến bột nhào thành món ăn. Sản phẩm giúp tăng hương, tạo vị và tăng thể tích cho ổ bánh mì. Men Saf-Instant là một sản phẩm có nguồn gốc thiên nhiên, có thể sử dụng hàng ngày để đảm bảo cho kết quả ổn định, nhất quán và hiệu quả tối ưu.



## Ứng dụng

Men Saf-Instant Đ là một loại men khô dùng ngay, được tạo đặc biệt để làm loại bánh mì gầy hoặc ít đường (0-10% đường/trọng lượng bột).

Dòng Saf-Instant còn có sản phẩm Saf-instant Vàng, khuyên dùng cho loại bánh mì ngọt (5% đường trở lên/trọng lượng bột).

## Hướng dẫn sử dụng

Trộn trực tiếp vào bột hoặc từ đầu khâu nhào bột. Men Saf-instant sẽ nhanh chóng được phân bố đều trong khối bột nhào để cho kết quả lên men tốt nhất.

## Thời hạn sử dụng

2 năm kể từ ngày sản xuất, trừ khi có quy định đặc biệt.

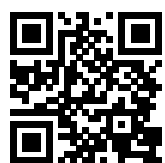
## Thận trọng khi sử dụng

Saf-instant phải được bảo quản ở nơi khô ráo và tránh xa nguồn nhiệt.

- Sau khi mở, phải sử dụng hết gói trong vòng 48 giờ hoặc đóng kín để bảo quản trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 8 ngày.
- Saf-instant không cần thủy hóa trước khi sử dụng.
- Không để Saf-instant tiếp xúc trực tiếp với đá hoặc nước đá.

## Đóng gói

Hộp các-tông chứa 20 gói x 500g  
Cũng có gói loại 125g



Tìm hiểu thêm tại  
[saf-instant.com](http://saf-instant.com)



Hiệu quả chất lượng hàng đầu

Loại men hoàn toàn mới, hiệu quả cao hơn hẳn, giúp đảm bảo khả năng lên men mạnh mẽ hơn cùng chất lượng hàng đầu cho bánh mì.



Bao bì kết nối

Bao bì mới với nhiều thông tin hơn, kèm mã QR giúp dễ dàng tham khảo các mẹo, lời khuyên và cảm hứng.



Ý tưởng và lời khuyên

Bao bì hoàn toàn mới, giúp bạn trực tiếp nắm bắt sản phẩm ứng dụng mới, đơn giản hóa công việc thường nhật và đáp ứng nhu cầu hàng ngày.