

الخبرة في كل  
قطعة خبز.



BRUGGEMAN®  
BOOSTING BAKERS SINCE 1949



# BRUGGEMAN INSTANT<sup>SD</sup> BROWN LABEL

Bruggeman Instant<sup>SD</sup> هي خميرة عالية الجودة للعجينة الحلوة وهي مناسبة لكل وصفة تقريباً وكل تقنية خَبز. وهي متوفرة في عبوات من 10 كلغ و 500 غرام.

## تخمير قوي

بصفتنا خبراء، نعلم أنك بحاجة إلى أوقات رفع متسقة للغاية لتحقيق أفضل نتائج الخَبز. ولهذا خميرتنا لديها قدرة تخمير عالية ومستقرة مضمونة.

## مذاق ونكهة فريدة

تنتج Bruggeman Instant<sup>SD</sup> عَطريات طبيعية تمنح الخبز الطازج نكهته الفريدة.

## ذكية ومناسبة

يمكنك خلط Bruggeman Instant<sup>SD</sup> مع الدقيق قبل إضافة أي ماء. وإذا كنت تستعمل الماء البارد، أضف الخميرة بعد حوالي دقيقة واحدة من بدء الخلط لتجنب الاتصال المباشر بالماء البارد.

## اقتصاديات ذكية

Bruggeman Instant<sup>SD</sup> هي خميرة طبيعية حية في شكل مجفف. وتضمن العبوة المفرغة من الهواء فترة صلاحية لمدة سنتين وتحافظ على طراوة الخميرة. ومساحة التخزين محدودة، ولا حاجة للتبريد قبل فتحها.



## خدمات BRUGGEMAN الخبيرة

تدعم Bruggeman الخبازين منذ سنة 1949. ونضع خبراتنا في جميع خمائرنا، وفي مكوناتنا، وفي أيديكم. هل حقاً تريد أن تتألق وصفتك الجديدة؟ هل حان الوقت لتحسين عملياتك؟ هل تستعد لجذب زبائن جدد؟ ليس عليك إلا لسؤال. خبراتنا في خدمتك، مع نصائح واقعية سترفع خبرتك إلى ما وراء الحدود. وهنا يكمن سبب طلب الخبازين الكبار دائماً لخمائر Bruggeman.



نقدم مشورة خبيرة شخصية طوال عملية الخَبز الخاصة بك.



تأتي فرق الدعم الفني الخاصة بنا لمساعدتك عند الحاجة.



نقدم تدريباً رائعاً وخبراتنا في أوراش عمل في مركز الخبرة Bruggeman.



نساعدك على تخصيص وصفات وفقاً لتوجهات السوق واحتياجات زبائنك.

للمزيد من المعلومات:



**BRUGGEMAN**  
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

Algist Bruggeman | T +32 (0)9 257 08 08 | info@algistbrug.be | www.algistbruggeman.be  
RPR Gent | BTW BE 0434 963 737 | FORTIS IBAN - BE61 2900 0283 2017 | BIC - GEBABEBB