

浓萃于 面包里的 专业技术



BRUGGEMAN[®]
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

BRUGGEMAN INSTANT 速发 蓝标酵母

Bruggeman Instant速发酵母用卓越品质缔造低糖面团。
适用于几乎所有配方和各类烘焙技术。
提供10公斤、500克、125克和11克包装。



超强发酵

作为烘焙专家，我们深知：想要获得最佳烘焙效果，发酵时长应保持一致。正因如此，我们的酵母可确保稳定的高发酵性能。

独特口味、独一无二风味

Bruggeman Instant酵母能产生天然芳香，赋予新鲜面包其独一无二风味。

方便、实用

您可以直接把Bruggeman Instant酵母与面粉相混合，无需预先加水。如果您使用冷水的话，在开始搅拌一分钟后添加酵母，以避免产品直接与冷水接触。

高效经济

BRUGGEMAN INSTANT酵母是一种呈脱水形态的天然活性酵母。真空包装可保证长达两年的产品活性，将新鲜度完美保存。储存占地非常少，开封之前无需冷冻。

BRUGGEMAN专业服务

Bruggeman自1949年起便不断为烘焙师提供强大助力。在Bruggeman，我们用专业技术打造酵母、配方，并把专业技术交到您的双手里。想让您的面包无可挑剔？想要优化您的烘焙进程？想要吸引更多新顾客？只管提出要求。我们用专业技术为您服务，用最贴切的建议帮助您超越工艺的极限。正因如此，优秀的烘焙师总是选择Bruggeman。



我们会在您的烘焙进程中为您提供个性化专业建议。



我们的技术支持团队会在您需要时为您提供帮助。



我们会在Bruggeman专业中心提供绝佳的培训和工坊体验。



我们会根据市场趋势以及您顾客的需求来定制个性化配方。

BRUGGEMAN
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

更多信息

