

الخبرة في كل
رغيف خبز.



BRUGGEMAN®
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

BRUGGEMAN 2INI BLUE LABEL

Bruggeman Extra 2in1 هي خميرة تجمع بين فاعلية الخميرة الفورية والجافة ومحسن الخبز في منتج واحد يقدم لك مزايا مكونين منفصلين في حل عملي ومتكامل.



المزايا

Bruggeman Extra 2in1 Blue هي خميرة متعددة الاستخدامات تُسهّل عملية إعداد المخبوزات لديك، فمن خلال دمج خميرة فورية جافة عالية الأداء مع محسن خبز فعال، يوفر هذا المنتج المتكامل فوائد مكونين في حل واحد.

تحسين النتيجة

Bruggeman Extra 2in1 Blue يحسّن مظهر وحجم المنتج النهائي، فحسب طريقة الاستخدام، قد تكون الأرغفة أكبر حجمًا ذات شكل أكثر انتظامًا، ولون ذهبي أجمل، وقشرة أكثر نعومة.

طعم ونكهة لا مثيل لهما

يضمن هذا المنتج عالي الجودة تخميرًا مثاليًا وقوامًا ممتازًا للعجين. كما ينتج مواد عطرية طبيعية تمنح الخبز نكهته الفريدة.

الكفاءة

هذا المنتج المتكامل مثالي للعجائن قليلة الدسم ومناسب تقريبًا لكل وصفة وكل تقنية لإعداد المخبوزات. علاوة على ذلك، لا يتطلب تبريدًا أثناء النقل أو التخزين. كما تضمن عيونه المثبتة والمفرغة من الهواء الحفاظ على خميرة Bruggeman الجافة بجميع خصائصها الطازجة لمدة عامين كاملين.

المكونات

خميرة فورية، محسن خبز.

الاستخدامات

تم ابتكار خميرة Bruggeman 2in1 Blue خصيصًا للعجائن قليلة الدسم أو السكر (حتى 10% من وزن الدقيق).

التعبئة

- تُوضع خميرة Bruggeman 2in1 Blue في عبوة مفرغة من الهواء لضمان الجودة والفعالية.
- صناديق تحتوي على 20 كيسًا بوزن 500 غ.



تعليمات الاستخدام

يُضاف مباشرة إلى الدقيق أو في بداية عملية العجن، حيث تتوزع خميرة Bruggeman 2in1 Blue بسهولة وبشكل متجانس داخل العجين لتضمن تخميرًا مثاليًا.

احتياطات الاستخدام

- تجنب ملامسة الثلج أو الماء المتلج مباشرة.
- يُحفظ المنتج في مكان بارد وجاف.
- بعد فتح العبوة، يُستخدم المنتج خلال 48 ساعة.

مدة الصلاحية

عامان من تاريخ الإنتاج، ما لم تُطبق لوائح خاصة.

خدمات BRUGGEMAN الاحترافية

تدعم Bruggeman الخبّازين منذ عام 1949. نحن نضع خبراتنا في جميع خمائرنا وفي مكوناتنا وبين يديك. هل تريد أن تتألق وصفتك الجديدة؟ هل حان الوقت لتحسين عملياتك؟ هل تستعد لجذب عملاء جدد؟ ليس عليك إلا السؤال. خبرتنا في خدمة خبرتك، وذلك بفضل نصائح واقعية سنرفع خبرتك إلى ما وراء الحدود. وهنا يكمن سبب إقبال الخبّازين الكبار دائمًا على خمائر Bruggeman.



نساعدك على تكييف وصفاتك بما يتوافق مع توجهات السوق واحتياجات عملائك.



نقدّم في مركز خبرة Bruggeman الخاص بنا تجارب تدريبية وورش عمل متميزة.



فرق الدعم الفني الخاصة بنا جاهزة لمساعدتك متى احتجت.



نقدّم مشورة خبيرة مخصصة طوال عملية إعداد المخبوزات الخاصة بك.

BRUGGEMAN
BOOSTING BAKERS SINCE 1949

للمزيد من المعلومات:

