

HASMAYA

INSTANT

THE ESSENCE OF BAKING
جوهر الخبز



INSTANT DRY YEAST الخميرة الفورية الجافة

Hasmaya Instant Dry yeast provide many advantages to the user with its long shelf-life and its ability to be preserved at room temperature. Apart from these advantages, our instant dry yeast is incorporated into dough directly without prior need to be dissolved in water and thus, provide practicality in usage.

Istanbul Dosu Maya brands are produced in accordance with the **Halal** certificate.

Hasmaya خميرة جافة فورية تتمتع بالعديد من الميزات بفضل صلاحية التخزين الطويلة وتمتعها بميزة الحفظ في درجة حرارة الغرفة. وبخلاف هذه الميزات، يمكن دمج خميرتنا الجافة الفورية مباشرة في العجين دون الحاجة إلى تذويبها بشكل مسبق في الماء، وبذلك فهي تتمتع بميزة عملية عند الاستخدام. العلامات التجارية **Istanbul Dosu Maya** مصنوعة وفقاً لشهادة حلال.

INSTRUCTIONS FOR USE تعليمات الاستخدام

Add **Hasmaya** directly to mixer and mix with flour. **Hasmaya** can be used by 0,5% to 1,5% of the total flour depending on the baking method and the recipe.

أضيفي هسمايا مباشرة إلى الخلاط وأخطبها مع الدقيق. يمكن استخدام هسمايا بنسبة 0.5% إلى 1.5% من إجمالي الدقيق اعتماداً على طريقة الخبز والوصفة.

PACKAGING التعبئة والتغليف

4,5 KG Carton Box (36 x 125 gr vacuum pack)

9 KG Carton Box (20 x 450 gr vacuum pack)

10 KG Carton Box (20 x 500 gr vacuum pack)

4,5 كغ علبة كرتون (125x36 غ تعبئة مفرغة من الهواء)

9 كغ علبة كرتون (450x20 غ تعبئة مفرغة من الهواء)

10 كغ علبة كرتون (500x20 غ تعبئة مفرغة من الهواء)

STORAGE التخزين

Please store in a cool and dry place (heat <30 °C) for maximum performance.

When opened, please use it within 48 hours or close properly and store in refrigerator.

يرجى تخزينها في مكان بارد وجاف (حرارة أقل من 30 درجة) لأقصى قدر من الأداء. عند فتحها يرجى استخدامها في غضون 48 ساعة أو إغلاقها بشكل صحيح. و تخزينها في الثلاجة

PRODUCT SHELF LIFE مدة صلاحية المنتج

2 years / سنتين

