



سكينة نشطة

كيف يمكنك التأكد من إتقان التخمر في عجينتك؟ مع Nevada، لديك ضمان وبقين. ومن خلال الجمع بين خميرتنا وخبراتك، يمكنك التأكد من أهم شيء. يمكنك البقاء نشيطاً تماماً لإدارة الأيام التي يكثر فيها العمل، مع راحة بال تامة.
Nevada، سكينة نشطة



الخميرة هي قوة سلمية للطبيعة ومورد أسلاف تعمل داخل العجينة، حيث يمكن العثور على خبرتنا.

على مدار الأربعين سنة الماضية، كانت Nevada تقدم لك خميرة تضمن الاستقرار والانتظام والأداء الأمثل لمنتجاتك. ويمكنك الاعتماد علينا في تقديم حلول ملموسة وفعالة لإدارة الأيام التي يكثُر فيها العمل مع راحة بال أكبر.

Nevada، سكينَة نشطة



مزيد من التحكم

قدرة إثبات كبيرة ومتسقة

مزيد من الضمان

خميرة مع ضمان الجودة لنتائج متسقة.

أكثر عملية

خميرة تسمح بالتخمير الأمثل بغض النظر عن نوع العجينة وكمية السكر.



معلومات مفيدة

تعليمات الاستعمال

سواء أضيفت مباشرة إلى الدقيق أو أضيفت في بداية العجن، فإن خميرة Nevada سهلة التشتت ويتم دمجها بسرعة وبشكل متساوٍ في العجينة للتخمير الأمثل.

مدة الصلاحية

سنتين من الصلاحية بعد تاريخ الإنتاج.

الاحتياطات اللازمة للاستعمال

يحفظ في مكان بارد وجاف. بمجرد فتح الغلاف، استعمل المحتوى في غضون خمسة أيام. احتفظ بالمنتج في الثلاجة مغلقاً وفي غلافه الأصلي.