



# سر صناعة الخبز العربي A secret for making Arablc Bread!



- زيادة فترة الصلاحية إلى 3-4 أيام
- زيادة حجم الخبز ونعومته
- قابلية أفضل للتمدد و للتشغيل الآلي

- Extend the shelf life to 3-4 days
- Make the bread bigger volume and softer
- Better extensibility & machinability



## زيادة فترة الصلاحية إلى 3-4 أيام

Extend the shelf life to 3-4 days



## حجم أكبر و نعومة فائقة

bigger volume and softer

### Instructions for uses

Added directly to the flour,  
0.3 - 0.5% on flour weight.

### طريقة الاستخدام

يضاف مباشرة إلى الدقيق ،  
3.0 - 5.0% من وزن الدقيق

### Shelf life

18 months.

### فترة الصلاحية

18 شهر

### Packaging

10KG/BAG, 20KG/BAG.

### وزن العبوة

10كجم /عبوة ، 20كجم/عبوة

