



**masterpan**



## معلومات عنا

ضمن ماستربان يكمن حب عميق وشغف للخبز ، نمت على مدى عقود لا حصر لها. إنه لمن دواعي سرورنا أن نشهد على هذا التراث الدائم الذي ينتقل عبر الأجيال. هذا هو سبب تواجدها هنا، حريصين على تقديم خبرتنا ، حتى تتمكنوا مرة أخرى من تجربة متعة طويلة الأمد للخبز الطازج وتذوق طعمه الذي لا يقاوم. إنه لأمر رائع حقاً كيف أن مزيجاً بسيطاً من الماء والدقيق والملح والخميرة ، جنباً إلى جنب مع فن الخبز، ينتج عنه منتج يحفز براعم التذوق بنكهات استثنائية وقوام مرضي. مهمتنا كمنتج للخميرة هي تزويدكم بمكون أساسي لهذه العملية البسيطة للخبز – الخميرة.



masterpan



Instant Dry Yeast  
&  
Bread Improver

UNIQUE

Net Weight 550g - Poids net 550g - Peso líquido 550g  
Pour cuisson 550g - Para cozer 550g - Para cozinhar 550g  
550 g

Levure Instantanée + Améliorant

Levadura Instantânea + Melhorante

## ماستر بان ٣ في ١

ادخل إلى مستقبل الخبز مع ماستر بان ٣ في ١. اكتشف نتائج استثنائية، بفضل مزيجنا المبتكر من الخميرة الجافة ومحسّن الخبز وتركيبه فريدة.



ارفع مستوى إبداع ومهارات الخبازين اليوم مع ماستر بان ٣ في ١!



مدة الصلاحية: ٢٤ شهر.  
شروط التخزين: يحفظ في مكان بارد و جاف.  
يحفظ في الثلاجة بعد الفتح.

## الميزات الرئيسية لماستر بان ٣ في ١

- ❖ متعدد الاستعمالات: مثالي للخبز المحمص ، والخبز المقلي ، والبيتزا ، وخبز الهامبرغر بالحجم الكبير ولفائف الخبز ، وخبز الساندويتش.
- ❖ الصيغة المبتكرة: مزيج ممتاز من الخميرة الجافة، محسن الخبز وتركيبه فريدة.
- ❖ لا حاجة إلى محسّنات إضافية: حل شامل لجميع احتياجاتك الخاصة للخبز.



الحجم:

٥٥٠ غرام



masterpan



**Instant Dry Yeast  
&  
Bread Improver**

Net Weight 500g - Poids Net 500g - Pesa Net 500g  
Pesa Líquida 500g - Poids Liquide 500g - Net Wt. 500g  
500 g

Levure Instantanée + Améliorant

Levadura Instantánea + Mejorador

## ماستران ٢ في ١

اكتشف ماستران ٢ في ١، الحل الشامل للخبز! بفضل مزيجه الفريد من أجود خميرة جافة فورية ومحسن الخبز، تحوّل ماستران ٢ في ١ عملية الخبز بشكل كامل.



ارتقِ بتجربتك في الخبز مع ماستران ٢ في ١ الفريدة من نوعها!



مدة الصلاحية: ٢٤ شهر.  
شروط التخزين: يحفظ في مكان بارد و جاف.  
يحفظ في التلاجة بعد الفتح.

## الميزات الرئيسية لماستران ٢ في ١

- ❖ تخمير قوي: يحقق عملية تخمير أقوى وأسرع.
- ❖ زيادة في الحجم: يعزز حجم العجين والمنتج النهائي.
- ❖ قوام استثنائي: يضمن عجينة ناعمة وسلسة معجونة بشكل جيد.
- ❖ قطع سهل: يجعل قطع العجين سهلا لتجربة خبز ممتعة.
- ❖ تعزيز الترطيب: يوفر زيادة كبيرة في معدل الترطيب.
- ❖ استخدام متعدد: مثالي لمجموعة من احتياجات الخبز من الرغيف الفرنسي، البغيتات المقرمشة، الخبز الحرفي، البيجلز الشهية، التورتيلات الناعمة، عجينة البيتزا المثالية، اللفائف اللذيذة أو البريوش المنفوخ.



الحجم:

٥٠٠ جرام



## الميزات الرئيسية للخميرة الجافة الفورية ماستربان

- ❖ تخمير قوي وسريع.
- ❖ جودة متميزة.
- ❖ متعدد الاستعمالات.
- ❖ تحسين طعم ولون الخبز.

## الخميرة الجافة الفورية ماستربان

خميرة ماستربان الجافة الفورية، منتج صُمم بعناية ليقدم تجربة فريدة في فن الخبز لكل من الخبازين المحترفين وهواة الخبز في المنزل.

تضمن خميرتنا عملية تخمير أقوى وأسرع، مما يؤدي إلى منتجات نهائية متجانسة ولذيذة.



إرفع مستوى خيالك و ارتق إلى آفاق جديدة للخبز مع الخميرة الجافة الفورية ماستربان!

مدة الصلاحية: ٢٤ شهر.  
شروط التخزين: يحفظ في مكان بارد و جاف.  
يحفظ في النلاجة بعد الفتح.

أحجام مختلفة:

- ❖ عبوات مفرغة من الهواء بأحجام: ٩٠ جرام، ١٠٠ جرام، ١٢٥ جرام، ٤٠٠ جرام، ٤٥٠ جرام، ٥٠٠ جرام.
- ❖ أكياس بأحجام ١٠ جرام و ١١ جرام.



**Bread improver**  
**Ameliorant de panification**  
• Meijorador de pan • Meijorador de pão  
• محسن الخبز



*Always  
Give your best*

## محسن الخبز ماستربان

اكتشف قوة الخبز الاحترافي مع محسنات ماستربان مشبعة بالابتكار والدقة، تم تصميمها خصيصاً للتحكم في كل مرحلة من عملية الخبز الخاصة بك، بغض النظر عن التحديات التي تواجهك.

مع ماستربان، ستكون قادرًا على تلبية الطلبات المحلية، بفضل حلولنا المخصصة لكل منطقة والتي تم تصميمها بواسطة فريق البحث والتطوير المكرس لدينا.



مع محسنات الخبز ماستربان، ارتق بإبداعك وافتح عالماً من إمكانيات الخبز غير المحدودة اليوم!



مدة الصلاحية: ١٨ شهر.  
شروط التخزين: يحفظ في مكان بارد و جاف.  
يحفظ في التلاجة بعد الفتح.

## الميزات الرئيسية لمحسن الخبز ماستربان

- ❖ يزيد من تحمل التخمر المتحكم به ، وهو مثالي للخبز المتخصص الخام،المحمد والمخبز مسبقًا.
- ❖ يسمح لك بتنعيم العجينة دون بذل مجهود إضافي لتطبيق سريع وسهل.
- ❖ يحسن مرونة العجين بنسبة تصل إلى ٣٣٪.
- ❖ زيادة المردود بنسبة ملحوظة تصل إلى ١٩٪.



- الأحجام:
- ❖ أكياس بـ ٥٠٠ جرام و ٥٠٠٠ جرام.
  - ❖ أكياس كرافت كبيرة الحجم ١٠ كجم و ٢٠ كجم.



📍 *Calle Císter 1, 2A, 29015 Málaga, España*

✉ *info@masterfnb.com*

☎ *+34 608 93 73 76*



**mastercorporategroup**

**www.masterfnb.es**





*the source of your strength*