

YAŞ PRES EKMEK MAYASI

Öz maya

HIZLI



YÜKSEK AKTİVİTELİ

YAŞ PRES EKMEK MAYASI

HIZLI
HESAPLI
ETKİLİ



HIZLI

YÜKSEK AKTİVİTELİ

Sahip olduğu yüksek aktivite nedeniyle kısa proseslere uyumludur. Özellikle fırın ortamı ve makinaların soğuk olduğu ilk hamurlarda, fermentasyonu geciktirmez. Uzun proseslerde kullanılmak istendiğinde daha az kullanım gerektirdiğinden maliyet düşürücü etkisi vardır.

AVANTAJLARI

- ✓ Yüksek aktivitesi sayesinde maya kullanım miktarını düşürür.
- ✓ Kısa proseslere uygun
- ✓ Daha az kullanılmak suretiyle uzun proseslere uyumlu hale getirilerek hamurun sonu geçmeden aynı kaliteden ekmek alınmasını sağlar

KULLANIM ŞEKLİ: Her türlü hamur işinde, kullanılan formül, proses ve un kalitesine bağlı olarak, un miktarının % 5'ine kadar, suda çözerek veya ufalayarak hamura ilave edilir. **AMBALAJ ŞEKLİ:** 12 kg'lık koli (24 x 500g) **SAKLAMA KOŞULLARI:** Ürünün kalitesini koruyabilmesi için 0 °C ile +4 °C arasında saklanması tavsiye edilir. Kabul edilebilir ürün sıcaklığı maksimum 10 °C'dir. **RAF ÖMRÜ:** Özmaya HIZLI uygun saklama koşullarında, ambalaj üzerinde belirtilen son tüketim tarihine kadar kalitesini korur.

**BAKING™
CENTER**

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için 0216 508 11 10 numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.