



PULSO®

USTALIĞINIZIN GARANTİSİ

INSTANT

Çiğ donuk ürünler ve
fermente etmeden anında
pişirim için özel üretilmiş
hamur geliştirici



BİR LESAFFRE  MARKASIDIR



INSTANT DONDURUCUDAN DİREKT FIRINA

Bu pişirim tekniğinde çiğ donuk ürünler (simit, pizza, vb.) şekil verme işlemi sonrasında fermente edilmeden şoklanır. Şoklanmış bu ürünler pişirme öncesinde herhangi bir fermantasyon işlemi gerektirmeden, dondurucudan fırına alınır ve pişirilir. İsteğe göre pişirim öncesinde ürünler çözdürme işlemine tabi tutulabilir.

ÖZELLİKLE FERMENTE EDİLMEMİŞ VE DONUK HALDE PİŞİRİM YAPILAN HAMURLAR İÇİN ÖZEL OLARAK GELİŞTİRİLMİŞTİR.



Ürünlerinizi fermente etmeden dondurup saklayabildiğinizden **depolamada tasarruf**



Donuk ürünlerinizin pişirilip servise hazır hale gelmesi **30 dakika**



Ürünlerinizin esnekliğinde ve laminasyon işlemi sırasında **işlenilebilirlik artışı**



Süreci ve işçiliği azaltıp, anlık üretim ve satış imkanı ile **düşük maliyet**



Kullanım Şekli: Un ağırlığının % 3,5 oranında (100 kg un için 3,5 kg) **PULSO INSTANT** hamur geliştirici'yi, yoğurmadan önce una karıştırınız. **İçindekiler:** Kabartıcı (Sodyum Asit Pirofosfat, Sodyum Bikarbonat), Deaktif maya, Etüve Edilmiş Buğday Unu, Kıvam Arttırıcı (Ksantam Gam), Emülgatör (Bitkisel yağ asitlerinin mono ve digliseridlerin diasetil tartarik asit esteri), Antioksidan (Askorbik asit), Un işlem maddeleri (Enzimler). **Ambalaj şekli:** 1 x 20 kg kraft torba. **Saklama Koşulları:** Serin ve kuru bir yerde saklayınız. **Raf Ömrü:** Uygun saklama koşullarında üretim tarihinden itibaren 1 (bir) yıldır.

**BAKING
CENTER**

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