

YAŞ PRES EKMEK MAYASI

Özmaya

OSMO



ŞEKERLİ VE YAĞLI
HAMURLARA ÖZEL

YAŞ PRES EKMEK MAYASI

ŞEKERLİ VE
YAĞLI
HAMURLARA
ÖZEL



OSMO

ŞEKERLİ VEYA YAĞLI HAMURLARA ÖZEL

Özmaya OSMO, özellikle şeker oranı yüksek (en az % 10) veya yüksek osmotik basınç oluşturacak bileşenler içeren hamurlara özel geliştirilmiş bir mayadır. Aynı zamanda tüm ekmek yapım proseslerinde yüksek performansa sahiptir. Özellikle şeker oranı fazla olan reçetelerde daha iyi bir ürün rengi elde edilmesini destekler. Şekerin yanında yağ içeren hamurlarda çok daha iyi sonuç vermektedir. Briyoş, kruvasan gibi donuk unlu mamüllerin üretiminde de fark edilir bir performansa sahiptir.

AVANTAJLARI

Maya üzerinde osmotik basıncın bulunduğu reçetelerde;

- ✓ Kısa sürede mayalanma sağlar.
- ✓ Son ürün hacminde avantaj sağlar.
- ✓ Son ürün ekmek içi gözenek yapısında homojenlik sağlar.
- ✓ Son ürünün daha yumuşak ve parlak olmasını sağlar.

KULLANIM ŞEKLİ: 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 OSMO 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.