



# PULSO®

USTALIĞINIZIN GARANTİSİ

# ROLL

Roll ekmeklerin  
dış kabuğundaki  
kurumayı geciktirmek  
ve iç yapısını yumuşak  
tutmak için özel üretilmiş  
hamur geliştirici





# ROLL RAF ÖMRÜ BOYUNCA YUMUŞAKLIK

Roll ekmeğine özel olarak geliştirilen **PULSO ROLL**; ekmeklerinizde ince kabuk, ekstra hacim ve raf ömrü süresince yumuşaklık sağlar. Böylece dış kabukta hızlı kuruma ve sertleşme şikayetleriniz azalırken, geliştirilen iç gözenek yapısıyla istediğiniz yumuşaklıkta daha geç bayatlayan ekmekler sunmanıza yardımcı olur. Kullanılan enzimler sayesinde hamurun işlenebilirliğini ve şekil vermeyi kolaylaştırır.

## ROLL EKMEK ÇEŞİTLERİNDE ERKEN BAYATLAMA, KURUMA VE SERTLEŞME GİBİ PROBLEMLERİ ÖNLEYEN BİR HAMUR GELİŞTİRİCİDİR.



Roll ekmeklerinin iç yapısında **yumuşaklık**



Dış kabukta **kuruma ve sertleşme önleyici**



Raf ömrü boyunca **tazelik**



**Ekstra hacim**



Hamura kolay **şekil verme ve işlenebilirlik**



Daha **düzenli iç gözenek** yapısı



**Kullanım Şekli:** Un ağırlığının % 0,5'i oranında (100 kg un için 0,5 kg) **PULSO ROLL** Hamur Geliştirici'yi, yoğurmadan önce una karıştırınız. **İçindekiler:** Buğday unu, deaktif kuru ekme mayası, 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.