



PULSO[®]

USTALIĐINIZIN GARANTİSİ

YUMUŐAK
EKMEKLER İÇİN
**HAMUR
GELİŞTİRİCİ
SERİSİ**



UZUN SÜRE KORUNAN YUMUŞAKLIK

**HAMBURGER, TOST VE
SANDVIÇ EKMEĞİ ÜRETİMİ İÇİN
ÖZEL OLARAK TASARLANMIŞ
BİR HAMUR GELİŞTİRİCİDİR.**



SOFT
15 güne kadar
yumuşaklık

FRESH
10 güne kadar
yumuşaklık



Hamburger, tost ve sandviç ekmeklerinin iç yapısında **yumuşaklık** sağlar.



Homojen ve beyaz iç yapı



Fermantasyon sürecinde **hamurun dayanıklılığında artış**



Şekil verme sırasında **işlenilebilirlik artışı**



Ürünlerde **uzun süren tazelik**



Üretim kalitenizde **düzenlilik ve standardizasyon**

Kullanım şekli: Un ağırlığının %1'i oranında (100 kg un için 1 kg) **PULSO** hamur geliştirici'yi, yoğurmadan önce una karıştırınız. **İçindekiler-Soft:** Buğday unu, topaklanma önleyici (kalsiyum karbonat), emülgatör (bitkisel yağ asitlerinin mono ve digliseridlerin diasetil tatarik asit esteri ve sodyum stearol laktilat), un işlem maddeleri (enzimler), antioksidan (askorbik asit). **İçindekiler-Fresh:** Buğday unu, topaklanma önleyici (kalsiyum karbonat), emülgatör (sodyum stearol-2-laktilat), asitlik düzenleyici (sitrik asit), antioksidan (askorbik asit), enzimler. **Ambalaj şekli:** 1x20 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.