



PULSO®

USTALIĞINIZIN GARANTİSİ

CONTROL

Kontrollü (düşük sıcaklıklarda)
ve uzun süren (gece boyu)
fermantasyonların olumsuz
etkilerini önlemek için
üretilmiş hamur geliştirici





CONTROL PÜRÜZSÜZ KABUK

PULSO CONTROL, son fermentasyon toleransını güçlendirir ve hamura dayanıklılık sağlar. Bir yandan ekmeğinizin hacimini geliştirirken diğer yandan pürüzsüz bir kabuk sağlayarak, mükemmel kalitede ekmekler elde etmenizi sağlar. Kabuk üzerindeki kabarcıklanma (blister) problemi, özellikle kontrollü (düşük sıcaklıklarda) ve uzun fermentasyonlarda (gece boyu) sıklıkla karşılaşılan bir durumdur.

GEÇİKTİRİLMİŞ VEYA KONTROLLÜ FERMANTASYON TEKNİKLERİYLE ÜRETİLEN EKMEKLERİN KABARCIK, HACİM, BIÇAK AÇMA GİBİ PROBLEMLERİNİ ÖNLEYEN BİR HAMUR GELİŞTİRİCİDİR.



Hamurun pürüzsüzlüğünü geliştirerek
daha iyi bir gluten ağı



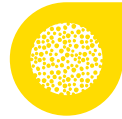
Hamurda
dayanıklılık artışı



Ürünlerinizde pişirme
sonrasında bile kayba uğramayan
benzersiz hacim



Hamur esnekliğinde artış
kolay işlenilebilirlik



Hamurun son
fermantasyonunda
tolerans artışı



Ekmeğe altın renkli
pürüzsüz kabuk



Kullanım Şekli: Un ağırlığının % 0,5'i oranında (100 kg un için 0,5 kg) **PULSO CONTROL** Hamur Geliştirici'yi, yoğurmadan önce una karıştırınız. **İçindekiler:** Stabilizör (Kalsiyum Karbonat), Emülgatör (Bitkisel yağ asitlerinin mono ve digliseridleri), 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.