



# inventis®



## BALKAN

MAYALI EKMEK KARIŞIMI

- ✓ Yüksek tolerans ve su kaldırma özelliğine sahiptir.
- ✓ İçeriğindeki ekşi hamur tozları sayesinde kısa sürede lezzetli ve geç bayatlayan ekmeğin üretilmesini sağlar.



# BALKAN

## Mayalı Ekmek Karışımı



### PRATİK KULLANIM

**Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımı, kullanıma hazır bir karışımdır. **Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımını **1 çuval (50 kg)** una ekleyip, un ve su ilave etmeniz yeterlidir.



### REÇETE ÇEŞİTLENDİRME

**Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımı ile Stara Peka (Balkan) ekmeğinden Kastamonu ekmeğine ve Ciabatta ekmeğine geleneksel ve düzenli iç yapıya sahip çeşit ekmekler üretebilirsiniz.



### ZENGİN AROMA

Kendine özgü ve hissedilir ekşi aroması sayesinde **Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımı ile ürettiğiniz ekmeklerin tadı müşterilerinizin damağında kalacak. İçeriğindeki ekşi hamur aynı zamanda gözenekli, dilimlemesi kolay ve geç bayatlayan özel ekmekler yapmanıza yardımcı olacak.



### STANDART VE YÜKSEK KALİTE

Özenle seçilmiş hammaddelerin mükemmel kombinasyonu sayesinde **Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımı ile her üretimde standart tada, renge ve kokuya sahip yüksek kalitede ekmekler üretebilirsiniz.

### BAKING CENTER™

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için 0216 225 24 00 numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.



### STARA PEKA

Buğday unu	%100	2 kg
Su	% 76	1,52 kg
Inventis Balkan Mayalı Ekmek Karışımı	% 5	0,1 kg
Tuz	% 1,5	0,03 kg

- Yoğurma Spiral mikserde 2 + 11 dk
- Hamur sıcaklığı 25-27 °C
- 1. Fermantasyon 15 dk
- Kesme 900 g
- Ara dinlendirme 5 dk
- Şekil verme Yuvarlak
- Son fermentasyon 28°C ve %80 nemde 60 - 70 dk
- Pişirme (taban fırın) 240 - 260 °C / 20-25 dk

**Kullanım şekli:** **Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımı'nın kullanımı kolay ve pratiktir. 1 paket **Inventis Balkan** Mayalı Ekmek Karışımı'nı 50 kg (%5) una karıştırıp, su ve tuz ilave etmeniz yeterlidir. Gıdada kullanım içindir. Alerjen bilgisi: **Gluten** içerir.

**İçindekiler:** **Buğday unu, çavdar malt unu,** kuru maya, **kurutulmuş ekşi buğday hamur tozu,** antioksidan (askorbik asit), **enzimler.**

**Saklama Koşulu:** Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

**Ambalaj:** Koli içerisinde 2,5 kg x 4 = 10 kg

**Raf Ömrü:** 1 yıl