



PULSO[®]

USTALIĐINIZIN GARANTİSİ

FROST

ÇiĐ donuk ve
ön fermente edilmiş
donuk hamurlar için
özel üretilmiş
hamur geliştirici





FROST YÜKSEK HACİM GARANTİSİ

Ön fermentasyon işlemine tabi tutularak hazırlanmış, şoklanmış ürünler, pişirme öncesi çözüldükten sonra pişirilebilir. Pişirimi yapılacak ürünlerin tabi tutulacağı pişirim süresi, doğrudan pişirim prosesi ile aynıdır. **PULSO FROST** her türlü donuk ürünlere (kruvasan, pizza, danish, simit, poğaça) uygundur.

ÖN FERMANTASYONU YAPILMIŞ VEYA FERMANTASYONA HAZIR HALDE DONDURULMUŞ HAMURLAR İÇİN ÜRETİLEN KAPSAMLI BİR HAMUR GELİŞTİRİCİDİR.



Hamurunuzun karıştırma aşamasında **hızlı gelişim**



Ürünlerinizin esnekliğinde ve laminasyon işlemi sırasında **işlenilebilirlik artışı**



Aylarca donuk depolanan ürünlerinizde bile pişirme aşamasında çökme olmadan **benzersiz hacim**



Hızlı gelişimi, esneklik artışı ve laminasyonun iyileşmesi sayesinde **daha verimli**



Kullanım Şekli: Un ağırlığının % 4 oranında (100 kg un için 4 kg) **PULSO FROST** Hamur Geliştirici'yi, yoğurmadan önce una karıştırınız. **İçindekiler:** Buğday Gluteni, Buğday Unu, Emülgatör (Bitkisel yağ asitlerinin mono ve Diğliseridlerin Diasetil Tartarik Asit Esteri), Kıvam Arttırıcı (Guar gam), Deaktif Maya, Antioksidan (Askorbik Asit), Un İşlem 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.