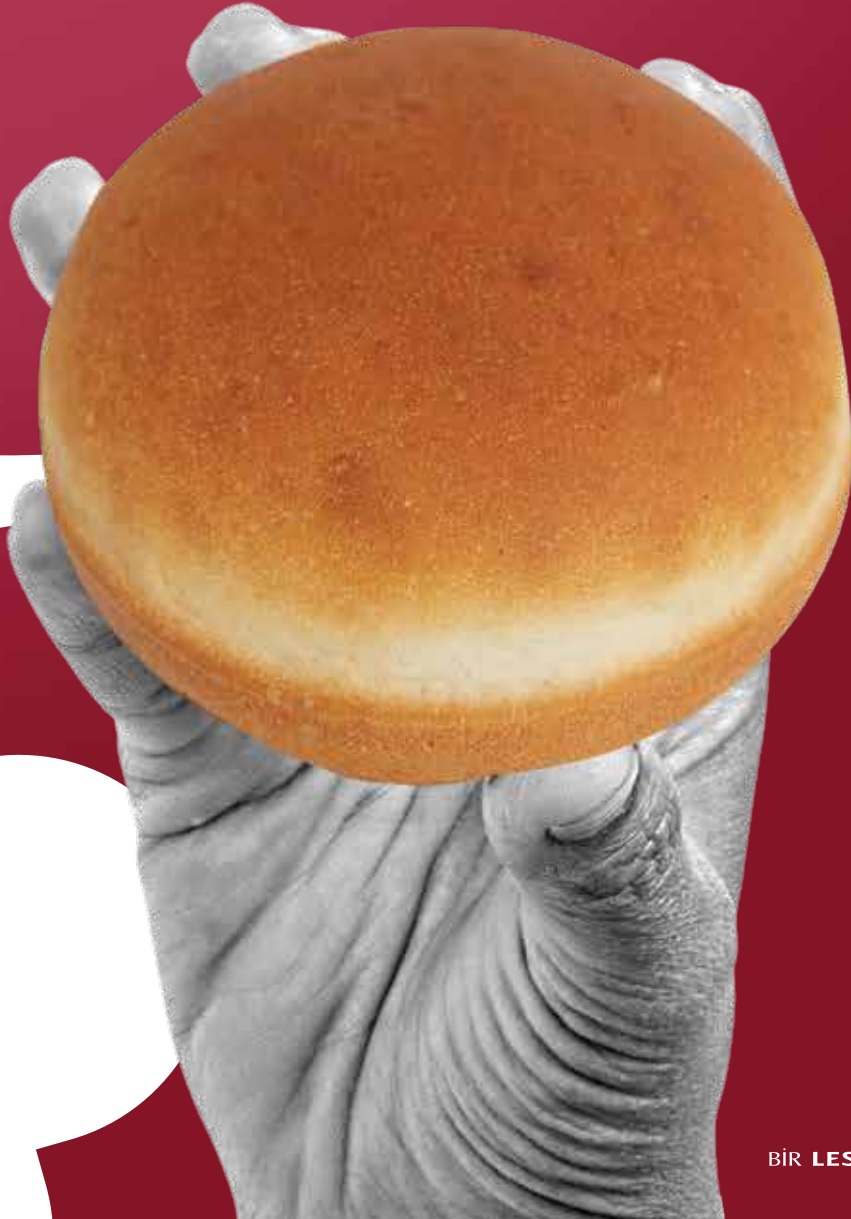




**PULSO**<sup>®</sup>

USTALIĞINIZIN GARANTİSİ

ŞEKER İÇEREN  
ÜRÜN ÇEŞİTLERİ İÇİN  
**ANTI - SGR**  
ENZİM KARŞIMI



# ENZİM KARIŞIMI

## ŞEKER KULLANIMINI AZALTIR



**Kullanım şekli:** 1 çuval (50 kg) una 50 g ürün kullanılır.

**İçindekiler:** Buğday unu, enzimler (amilaz).

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

**Ambalaj:** 4 kg kova x 2 = 8 kg/koli

**Raf Ömrü:** 1 yıl

**Dozaj:** %0,1

**PULSO ANTI-SGR**, ürün reçetelerinde kullanılan **şeker miktarını azaltma veya tamamen çıkartmak isteyen**, ekonomik çözüm arayan fırıncılar için özel geliştirilmiştir. Endüstriyel ve kraft fırınlarda, tüm şeker içeren reçetelerde kullanılabilir.



- Maliyet ve zaman tasarrufu sağlar.
- Hızlı ve pratik kullanım.
- Bayatlamayı geciktirir



Reçetelerde **daha az şeker kullanımı** ile kazan maliyetini düşürür.



Ürünün daha iyi **renk almasını** sağlar.



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



Dış kabukta **kuruma ve sertleşmeyi** önler.



Üretilen ürünlerin yumuşak kalmasını ve **bayatlamayı** geciktirir.



Daha düzgün bir iç yapı ve **hacim** sunmaktadır.

### CENTER

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



Baking with Lesaffre ile kendinizi değerli ve eşsiz hissedecek, fırıncılığın geleceğine kendinizi güvenle hazırlayacaksınız.