




PULSO[®]
USTALIĐINIZIN GARANTİSİ

SOFT PLUS ANTİ KÜF

Paketli ekmekçilik ürünlerinde
küf oluşumunu geciktirir.



BİR LESAFFRE  MARKASIDIR



KÜF ÖNLEYİCİ ÖZELLİĞİ İLE RAF ÖMRÜNÜ UZATIR

Kullanım şekli: 1 çuval (50 kg) una 750 g ürün kullanılır.

İçindekiler: Koruyucu(kalsiyum propiyonat, sorbik asit), Topaklanmayı önleyici(kalsiyum karbonat), buğday unu, emülgatör(yağ asitlerinin mono ve di-gliseridlerin mono ve di-asetil tartarik asit esterleri), şeker, antioksidan(askorbik asit), asitlik düzenleyici(sitrik asit), enzimler(amilaz, hemüselülaz, lipaz, glikozoksidaz).

Saklama Koşulu: Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

Ambalaj: 1 x 20 kg kraft torba.

Raf Ömrü: 1 yıl

Dozaj: %1,5

PULSO SOFT PLUS-ANTI KÜF, özel formülasyonu sayesinde, hamburger, tost ve sandviç ekmeklerinin yumuşaklığını iyileştirir ve küf önleyici özelliği ile raf ömrünü uzatarak uzun süre tazeliğini koruyan ürünler elde etmenizi sağlar. Paketli ekmek üretimi yapan fırınlar için önerilir.



- Küf önleyici
- Atık ürün miktarını azaltır
- Bayatlamayı geciktirir
- Yumuşaklığını iyileştirir



Ürünlerde
uzun süren tazelik



Şekil verme sırasında
işlenilebilirlik artışı



Homojen ve beyaz iç yapı



Hamburger, tost ve sandviç ekmeklerinin iç yapısında
yumuşaklık sağlar.



Fermantasyon sürecinde
hamurun dayanıklılığında artış



Üretim kalitenizde
düzenlilik ve standardizasyon

BAKING 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.