



PULSO®

USTALIĞINIZIN GARANTİSİ

SOFT

Sandviç, hamburger ve
tost gibi ekmeklerin
iç yapısını iyileştirmek ve
yumuşaklık vermek için
özel üretilmiş
hamur geliştirici





SOFT UZUN SÜRE KORUNAN YUMUŞAKLIK

PULSO SOFT özel formülasyonu sayesinde, hamburger, tost ve sandviç ekmeklerinin yumuşaklığını iyileştirir ve raf ömrünü uzatarak uzun süre tazeliğini koruyan ürünler elde etmenizi sağlar. Kullanılan aktif maddeler sayesinde ürünleri fermentasyona daha dayanıklı hale getirir, hamurun başından sonuna kadar ürünlerin standart ve düzenli olmasını sağlar. Böylece düzenli bir üretim sürecinin yanı sıra aynı standart kaliteye sahip son ürünler elde etmenizi garanti eder.

HAMBURGER, TOST VE SANDVIÇ EKMEĞİ ÜRETİMİ İÇİN ÖZEL OLARAK TASARLANMIŞ BİR HAMUR GELİŞTİRİCİDİR.



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



Homojen ve beyaz iç yapı.



Fermentasyon sürecinde **hamurun dayanıklılığında artış**



Şekil verme sırasında **işlenilebilirlik artışı**



Ürünlerde **uzun süren tazelik**



Üretim kalitenizde **düzenlilik ve standardizasyon**

Standart



SOFT ile



Kullanım Şekli: Un ağırlığının % 1'i oranında (100 kg un için 1kg) **PULSO SOFT** Hamur Geliştirici'yi, yoğurmadan önce una karıştırınız. **İçindekiler:** Buğday unu, Stabilizör (Kalsiyum Karbonat), Emülgatör (Bitkisel yağ asitlerinin mono ve digliseridlerin diasetil tatarik asit esteri ve Sodyum stearol laktilat), Un işlem maddeleri (Enzimler), Antioksidan (Askorbik asit). **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.