

YAŞ PRES EKMEK MAYASI

Özmaya

YEŞİL



AMBALAJLI EKMEK VE  
EKŞİ HAMURLARA ÖZEL

YAŞ PRES EKMEK MAYASI

AMBALAJLI  
EKMEK  
ÜRETİMİNE  
ÖZEL



YEŞİL

## AMBALAJLI EKMEK VE EKŞİ HAMURLARA ÖZEL

Raf ömrünü artırmaya yönelik koruyucu içeren ambalajlı ekme uygulamalarına özel geliştirilmiş bir yaş mayadır. Özmaya YEŞİL, koruyucu içeren reçetelerde veya ekşi hamur uygulamalarında standart yaş mayaya göre daha yüksek performans göstermektedir. Bu sayede yüksek verim ve maliyet avantajı sağlar.

### AVANTAJLARI

- ✓ Standart mayaya göre daha az kullanımla, eşit sonuç elde edilir.
- ✓ Reçetede kullanılan koruyucu nedeniyle son üründe, fazla miktarda maya kullanılmasından kaynaklı ekstra maya kokusu hissedilmez.
- ✓ Maliyeti düşürür.

**KULLANIM ŞEKLİ:** Her türlü hamur işinde, kullanılan formül, proses ve un kalitesine bağlı olarak, un miktarının % 4'üne kadar, suda çözerek veya ufalayarak hamura ilave edilir. **AMBALAJ ŞEKLİ:** 12 kg'lık koli (24 x 500g) **SAKLAMA KOŞULLARI:** Ürünün kalitesini koruyabilmesi için 0 °C ile +4 °C arasında saklanması tavsiye edilir. Kabul edilebilir ürün sıcaklığı maksimum 10°C'dir. **RAF ÖMRÜ:** Özmaya YEŞİL uygun saklama koşullarında, ambalaj üzerinde belirtilen son tüketim tarihine kadar kalitesini korur.

### BAKING™ CENTER

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için 0216 508 11 10 numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.