



inventis[®]
Pratika

Tek kullanımlık küçük ambalajla kolay dozajlama

AÇ-BİTİR
AMBALAJ



MAYALI EKMEK KARIŞIMI

BİR LESAFFRE  MARKASIDIR



inventis®

Pratika



DOZAJLAMA VE KULLANIM KOLAYLIĞI

Kullanıma hazır **Inventis Pratika** Artizan mayalı ekmekek karışımı, **10 kg un için 1 paket kullanım** önerilen “aç-bitir” mini ambalajlarla üretiminizde pratiklik ve zaman tasarrufu sağlayacak. Yalnızca su ve tuz ilavesiyle lezzetli ekmekler yapmak artık çok kolay!



REÇETE ÇEŞİTLENDİRME

Inventis Pratika Artizan mayalı ekmekek karışımı ile müşterilerinize sunduğunuz ekmekleri dilediğiniz şekilde çeşitlendirebilirsiniz. Ciabatta, Trabzon Ekmeği, baget, köy ekmeği..Yeni reçetelerle birbirinden lezzetli çeşit ekmekleri üretmek hayalgücünüze kalmış.



ZENGİN AROMA

Kendine özgü ve hissedilir ekşi aroması sayesinde **Inventis Pratika** Artizan ile ürettiğiniz ekmeklerin tadı müşterilerinizin damağında kalacak. İçeriğindeki ekşi hamur aynı zamanda gözenekli, dilimlemesi kolay ve geç bayatlayan özel ekmekler yapmanıza yardımcı olacak.



STANDART VE YÜKSEK KALİTE

Özenle seçilmiş hammaddelerin mükemmel kombinasyonu sayesinde **Inventis Pratika** Artizan ile her üretimde standart tada, renge ve kokuya sahip yüksek kalitede ekmekler üretmenize olanak sağlar.

BAKING CENTER™

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

ARTİZAN

Mayalı Ekmekek Karışımı



ARTİZAN CIABATTA EKMEĞİ

Buğday unu	%100	10 kg
Su	% 75 - 85	7,5-8,5 kg
Inventis Pratika Artizan	% 4	0,4 kg
Tuz	% 1,3	0,13 kg
Zeytinyağı	% 2-3	0,2-0,3 kg

- Yoğurma Spiral mikserde 2 + 10 dk
Çatal mikserde 30-45 dk
- İlk fermentasyon 75-90 dk
- Hamur açma 3-4 cm kalınlıkta
- Dinlendirme 10 dk
- Kesme Dikdörtgen
- Son fermentasyon 28-30 °C ve %70-55 nemde 15-20 dk
- Pişirme (taban fırın) 250 °C buharlı / 15-20 dk

Kullanım şekli: Inventis Pratika Artizan Mayalı Ekmekek Karışımı'nın kullanımı kolay ve pratiktir. 1 paket (400g) Inventis Pratika Artizan Mayalı Ekmekek Karışımı'nı 10 kg una karıştırıp, su ve tuz ilave etmeniz yeterlidir. Gıdada kullanım içindir. Alerjen bilgisi: **Gluten** içerir.

İçindekiler: **Buğday unu**, kuru ekmekek mayası (*saccharomyces cerevisiae*), **fermente edilmiş buğday unu**, antioksidan (askorbik asit), **un işlem maddeleri (enzimler)**.

Saklama Koşulu: Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

Ambalaj: Koli içerisinde 400g x 25 = 10 kg torba

Raf Ömrü: 4 ay