



Pakmaya®



**Fırıncılık &
Pastacılık Ürünleri
KATALOĞU**



**Usta
Eller için
Üretir**

**Üretimde 50+
Yıllık Deneyim**

**1.000+
Çalışan**

**Tüm Mutfak
Profesyonellerinin Yıllardır
En Güvenilir Dostu**

**500+
Ürün**

**130+
Ülkeye İhracat**

**40 Yıllık İhracat
Deneyimi**

**5 Kıtada
Milyonlarca Tüketici**

**4 Maya Fabrikası
ve 2 Adet Sıvı-Toz
Üretim Tesisi**

Pakmaya olarak pratik çözümlerimiz ve uzmanlığımızla; işin mutfağında olan ustalarımızın, şeflerimizin ve tüm mutfak profesyonellerinin yıllardır en güvenilir dostuyuz.



Fırıncılık ve Pastacılık Ar-Ge Merkezi

1989 yılında İzmit'te kurulan ve Türkiye'nin özel sektöre ait ilk "Fırıncılık Araştırma ve Geliştirme Merkezi" olma özelliğine sahip olan FAGEM'de, konusunda tecrübeli uzman ekibimiz ve teknik alt yapımız ile fırıncılık, pastacılık ve tüketim ürünleri konularında hem müşterilerimize hem de sektöre hizmet vermekteyiz.



Pak Biyoteknoloji Merkezi

1988 yılında kurulan Pak Biyoteknoloji Merkezi (PAKBİOMER) ile maya üretiminde her geçen gün daha iyiye ulaşmayı sağlayacak, yeni pazarlar ve o pazarların gerektirdiği farklı ihtiyaçları karşılayacak araştırma geliştirme çalışmalarını yürütmekteyiz. PAKBİOMER'de, biyoteknoloji, mikrobiyoloji, biyokimya ve çeşitli gıda, kimya ve biyomühendislik alanlarından yetkin uzmanlar görev almaktadır. Uzman ekibimiz maya üretimi alanında son gelişmeleri düzenli olarak takip etmekte ve bu sayede en son teknolojileri hızlı bir şekilde üretim süreçlerimize entegre etmektedir.



Pakmaya Uygulama Merkezi

2013 yılında İstanbul Esentepe'de kurduğumuz Pakmaya Uygulama Merkezinde (PUM) sektör profesyonellerine yasalar, tebliğler ve yönetmelikler çerçevesinde doğru ürün kullanımı ve doğru üretim metotları hakkında bilgi sunmaktayız. PUM'da usta ve şeflere işlerine değer katacak yeni ürün çeşitleri ile demo çalışmaları yapma imkanı sunuyor gerçekleştirilen etkinliklerle sektörden farklı kişilerle bir araya gelmelerini ve yenilikleri keşfetmelerini sağlayacak bir ortam sunuyoruz. PUM'da endüstriyel mutfaklar için yapılan uygulamaların yanında okullar tarafından ziyaretler, ev tüketicilerine yönelik workshoplar ve influencer etkinlikleri düzenleyip nihai tüketiciler ile de buluşmaktayız.



İşimizin Odak Noktası: Profesyonel Deneyimle Tam Destek

Pakmaya tecrübesiyle tespitten çözüme tüm süreçlerde yanınızda oluyor; size özel pratik ve uzman yaklaşımlar sunuyoruz...

PEKİ BUNU NASIL BAŞARIYORUZ?

Fırın, pastane, horeca, endüstriyel ve geleneksel üreticilerin talep ve ihtiyaçları özelinde ürünler geliştiriyoruz.

Ürün ailemizi üretim proseslerinize en uygun çözümler sunacak şekilde çeşitlendiriyoruz.

Klasik, +4 °C ve donuk olmak üzere farklı üretim modellerine uyum sağlayan ürün çeşitleri sunuyor; fırıncılık ve pastacılık ürün analizleri yaparak sektörün ihtiyaçlarını tespit etme konusunda titizlikle çalışıyoruz.

Ayrıca pastacılık ve fırıncılık uygulamaları için unlu mamüller uzmanlarımızın demo hizmetleri ile satın alma sürecinin ardından da müşterilerimize teknik destek vermeye devam ediyoruz.

İŞİMİZİN ODAK NOKTASI



Farklı Proseslere
Uygun Ürün
Geliştirme



Müşteri Taleplerine
Özel Ürünler
Geliştirme



Fırıncılık Ve
Pastacılık
Ürün Analizleri



Sektörel Eğitimler



Uygulamalı
Danışmanlık



Demo Desteği



Teknik Destek



Fırın ve Pasta Ustalarının Buluşma Noktası



Ülkemizin fırın ve pasta ustalarına özel ilk dijital iletişim platformu olan **Pakmaya Profesyoneller Dünyası**'nda;

- Sektör profesyonellerine özel videolu ve fotoğraflı tarifler,
- Pakmaya Fırıncılık & Pastacılık ürünlerinin kullanım şekilleri ve alanları,
- Ekmek ve pastacılık ürünlerinin yapımlarına ait püf noktalar,
- Ücretsiz demo desteği,
- Güncel kampanyalar ve yeni ürün duyuruları,
- Ücretsiz online eğitim platformu Profesyoneller Dünyası Akademisi'ne erişim ve online eğitim sertifikası alma imkânı sizleri bekliyor.

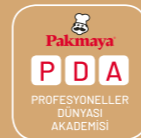
www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com



Pakmaya Profesyoneller Dünyası



Profesyoneller Dünyası



Mutfaktaki Profesyonelliğin İlk Adımı



Pakmaya Profesyoneller Dünyası Akademisi ve Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliğiyle hayat bulan ücretsiz online Gıda Güvenliği Eğitimi; **kariyerini yukarı taşımak isteyen** tüm mutfak profesyonellerini bekliyor.

4 modül ve 10 dersten oluşan programı tamamlayanlar **ücretsiz online eğitim sertifikası** almaya hak kazanıyor.

Pakmaya, kamu sağlığı sorumluluğuyla hayata geçirdiği Gıda Güvenliği Eğitimi'ni tamamen ücretsiz olarak sektöre armağan etmekten onur duyuyor.

Gıda Güvenliği Eğitimi'ne Nasıl Katılıyorum?

- 1 www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com/pda adresine girin. 🔍
- 2 Ücretsiz olarak kayıt olun. ✓
- 3 Eğitimi bitirin, sertifikanızı alın. 📄

www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com



Pakmaya Profesyoneller Dünyası



Profesyoneller Dünyası

Dilerseniz telefonunuza
QR kodu okutarak da eğitime
hemen başlayabilirsiniz



İÇİNDEKİLER

FIRINCILIK ÜRÜNLERİ

MAYALAR	12-17
EKMEK GELİŞTİRİCİLER	18-25
ÖZEL AMAÇLI GELİŞTİRİCİLER	26-29
MAYALI HARÇLAR	30-35
EKMEK KARIŞIMLARI	36-43
EKMEK PREMİKSLERİ	44-47
SUSAMLAR	48-51
EKMEK SÜSLEME MALZEMELERİ VE YARDIMCI ÜRÜNLER	52-55

PASTACILIK ÜRÜNLERİ

PİŞİRME YARDIMCILARI	58-63
TOZ KREMA VE KREM ŞANTİLER	64-67
KEK KARIŞIMLARI	68-73
JÖLELER	74-77
PUDİNGLER	78-81
TÜRK TATLILARI	82-85
ÇİKOLATALAR VE PRALİN	86-93
BİTKİSEL SIVI KREM ŞANTİLER	94-97
DOLGU KREMLARI VE MEYVELİ DOLGULAR	98-101
ŞEKER HAMURLARI	102-105



FIRINCILIK ÜRÜNLERİ





MAYALAR

Yarım asırdır Türkiye'de mayanın uzmanı ve lideri olarak, işini uzmanlıkla yapan mutfak profesyonellerinin en güvenilir yardımcısıyız.



Yaş Hamur Mayası

Geniş uygulama alanına sahip tüm mayalı hamur çeşitlerinde kullanılabilen bloklar halinde paketlenmiş yaş mayadır. Geleneksel ekmeğe, çeşitli ekmeğe, yarı pişmiş ve donuk ürünlerde kullanıma uygundur.

Kullanım Oranı : Ekmeğe ve benzeri imalatla un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 500 g

Koli İçi Ağırlık : 24x500 g = 12 kg



Mayadağ Yaş Hamur Mayası

Geniş uygulama alanına sahip tüm mayalı hamur çeşitlerinde kullanılabilen bloklar halinde paketlenmiş yaş mayadır. Geleneksel ekmeğe, çeşitli ekmeğe, yarı pişmiş ve donuk ürünlerde kullanıma uygundur.

Kullanım Oranı : Ekmeğe ve benzeri imalatla un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 500 g

Koli İçi Ağırlık : 24x500 g = 12 kg



Deaktive Maya

Hamur esnekliğini artıran, yüksek indirgeyici güce sahip, doğal bir hamur rahatlatıcıdır. Üretim prosesini standardize ederken özellikle gluten yapısı güçlü olan kaliteli unlarda daha iyi sonuç alınmasını sağlar.

Kullanım Oranı : Un miktarına göre %0,1- %0,3 oranında kullanılabilir.

Gramaj : 23 kg Kraft Torba



Granül Yaş Maya

Yoğun endüstriyel üretimler için geliştirilmiş granül formunda yaş mayadır.

Kullanım Oranı : Ekmeğe ve benzeri imalatla un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 25 kg Kraft Torba



Ekamaya Çatal Çok Fonksiyonlu Yaş Hamur Mayası

İçeriğinde enzim bulunan yüksek performansa sahip bir yaş mayadır. Ekmeğe geliştirici ihtiyacını ortadan kaldıran maya ve enzim ihtiyacını tek seferde karşılayan pratik bir üründür. Çatal tipte mikser kullanan endüstriyel işletmeler için tasarlanmıştır.

Kullanım Oranı : Ekmeğe ve benzeri imalatla un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 500 g

Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Ekamaya Spiral Çok Fonksiyonlu Yaş Hamur Mayası

İçeriğinde enzim bulunan, yüksek performansa sahip bir yaş mayadır. Ekmeğe geliştirici ihtiyacını ortadan kaldıran maya ve enzim ihtiyacını tek seferde karşılayan pratik bir üründür. Spiral tipte mikser kullanan endüstriyel işletmeler için tasarlanmıştır.

Kullanım Oranı : Ekmeğe ve benzeri imalatla un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 500 g

Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Ekamaya Granül Yaş Maya

İçeriğinde enzim bulunan, yüksek performansa sahip granül formunda bir yaş mayadır. Ekmeğe geliştirici ihtiyacını ortadan kaldıran maya ve enzim ihtiyacını tek seferde karşılayan pratik bir üründür. Spiral tipte mikser kullanan endüstriyel işletmeler için tasarlanmıştır.

Kullanım Oranı : Ekmeğe ve benzeri imalatla un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 25 kg Kraft Torba





Chef Ambalajlı Ekmekler İçin Yaş Hamur Mayası

Yüksek performansa sahip bir yaş mayadır. Özellikle ambalajlı ve uzun raf ömrüne sahip ekmeğin üretimi yapan endüstriyel işletmeler için geliştirilmiştir.

Kullanım Oranı : Ekmeğin ve benzeri imalatın un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 420 g

Koli İçeriği Ağırlık : 24x420 g = 1.008 kg



Chef Hızlı Yaş Hamur Mayası

Yüksek performansa sahip hızlı bir yaş mayadır. Hızlı fermantasyon ihtiyacı ve yüksek yaş maya kullanım miktarına sahip ekmeğin çeşitleri üreten endüstriyel üreticiler için geliştirilmiştir.

Kullanım Oranı : Ekmeğin ve benzeri imalatın un miktarına göre %5'e kadar kullanılabilir.

Gramaj : 420 g

Koli İçeriği Ağırlık : 24x420 g = 1.008 kg



EKMEK GELİŞTİRİCİLER

Pakmaya Ekmek Geliştiriciler taze veya paketlenmiş geleneksel ve çeşit ekmek üretiminde meydana gelebilecek sorunları ortadan kaldıran yapı, kalite ve performans çözümleri sunuyor.



Eka-Pres

Ekonomik, her çeşit unda kullanılabilen, blok halde preslenmiş ekmeğin geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 150 kg un için 500 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 500 g
Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Eka-Pres Plus

Her türlü üretim şartında güvenle çalışabilen, blok halde preslenmiş, yüksek performanslı bir üründür.

Kullanım Oranı : 150 kg un için 500 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 500 g
Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Eka-Matik

Parlak, ince kabuklu, düzgün iç yapıda ekmeğin elde edilmesini sağlayan, toz halde bir ekmeğin geliştiricidir. Her türlü üretim koşuluna uygundur.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 100 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 100 g **Koli İçi Ağırlık :** 50x100 g = 5 kg

Kullanım Oranı : 150 kg un için 500 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 500 g **Koli İçi Ağırlık :** 20x500 g = 10 kg



Eka-Matik Plus

İyi bir fırın büyümesi ve bıçak elde edilmesini sağlayan toz halde geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 100 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 100 g
Koli İçi Ağırlık : 50x100 g = 5 kg



Eka-Excel

Un farkı gözetmeksizin güzel hacimli ve düzgün iç yapılu ekmeğin elde edilmesini sağlayan, kullanımı pratik, toz halde ekmeğin geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 10 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 10 g **Koli İçi Ağırlık :** 8x50x10 g = 4 kg

Kullanım Oranı : 50 kg un için 100 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 100 g **Koli İçi Ağırlık :** 50x100 g = 5 kg



Eka-Excel

Un farkı gözetmeksizin güzel hacimli ve düzgün iç yapılu ekmeğin elde edilmesini sağlayan, kullanımı pratik, toz halde ekmeğin geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 100 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Ekazyme Çatal

Çatal yoğurucu tipleri ile kullanılabilen, ekmeğin ve ekmeğin çeşitleri üretimi için özel olarak geliştirilmiş enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 10 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 10 g **Koli İçi Ağırlık :** 4x50x10 g = 2 kg

Kullanım Oranı : 50 kg un için 10 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 4 kg **Koli İçi Ağırlık :** 2x4 kg = 8 kg



Ekazyme Spiral

Spiral yoğurucu tipleri ile kullanılabilen, ekmeğin ve ekmeğin çeşitleri üretimi için özel olarak geliştirilmiş enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 10 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 10 g **Koli İçi Ağırlık :** 4x50x10 g = 2 kg

Kullanım Oranı : 50 kg un için 50 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 4 kg **Koli İçi Ağırlık :** 2x4 kg = 8 kg





Eka-Soft

Hamura kolay işlenen yapısıyla beraber iyi bir fırın büyümesi sunan, toz halde ekme geliştiricidir. Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi yumuşaklık istenen ürünler için özel olarak geliştirilmiştir.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 500 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 500 g **Koli İçi Ağırlık :** 500 g x 20 Adet = 10 kg
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-1000

Kolay ve rahat işlenebilen, pasada daha fazla dayanan ve arkası geçmeyen hamur elde edilmesini sağlayan, toz halde ekme geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 50 g - 1 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-1000 Soft

Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi özellikle yumuşaklık istenen ürünler için geliştirilmiştir. Hamura kolay işlenen yapısıyla beraber iyi bir fırın büyümesi sağlar.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 500 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-1000 Soft Plus

Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi özellikle yumuşaklık istenen ürünler için geliştirilen konsantre bir üründür. Hamurlara kolay işlenen bir yapıyla beraber; iyi bir fırın büyümesi sağlamaktadır.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 100 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Albatros

Parlak, ince kabuklu, düzgün iç yapıda ekme elde edilmesini sağlayan, toz halde ekme geliştiricidir. Her türlü üretim koşuluna uygundur.

Kullanım Oranı : 150 kg un için 500 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 500 g

Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Eka-Prima 2000

Kolay ve rahat işlenebilen, pasada daha fazla dayanan ve arkası geçmeyen hamur elde edilmesini sağlayan, toz halde ekme geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 100-150 kg un için 500 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 500 g

Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Ekazyme Somun

Geleneksel bıçaklı somun ekmeği ve birçok beyaz ekme çeşidinin üretiminde kullanılabilen enzim karışımıdır. Hamuru rahatlatıp stabilite sağlar. 50 g ambalajı ile kontrollü kullanım imkânı sunar. Zayıf, orta ve güçlü olmak üzere her çeşit unda çalışabilen fonksiyonel bir üründür. Çatal yoğurucu tipine uygundur.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 50 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 50 g

Koli İçi Ağırlık : 50x50 g = 2,5 kg





Ekazyme Tortilla

Uzun süre raf ömrü istenilen tortilla ve lavaş gibi ürünlerde yumuşaklık sağlayan bir enzim karışımıdır. İçerisinde bulunan inaktif maya sayesinde kopmadan rahat açılabilen hamurlar elde edilmesini sağlar. Ekazyme Tortilla ile üretilen ekmekler kırılmadan, iyi yuvarlanır.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 500 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Tost Ekmek Geliştirici

Tost ekmeğinin raf ömrü boyunca yumuşak kalmasını sağlayan ürün; sıkı ve homojen iç yapı sağlar. Aynı zamanda fırından çıktıktan sonra oluşan çökmeleri engeller, hamur aşamasında yaşanabilecek stabilite kaybını da ortadan kaldırır.

Kullanım Oranı : 50 kg un için 500 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 25 kg

Koli İçi Ağırlık : Adet 25 kg

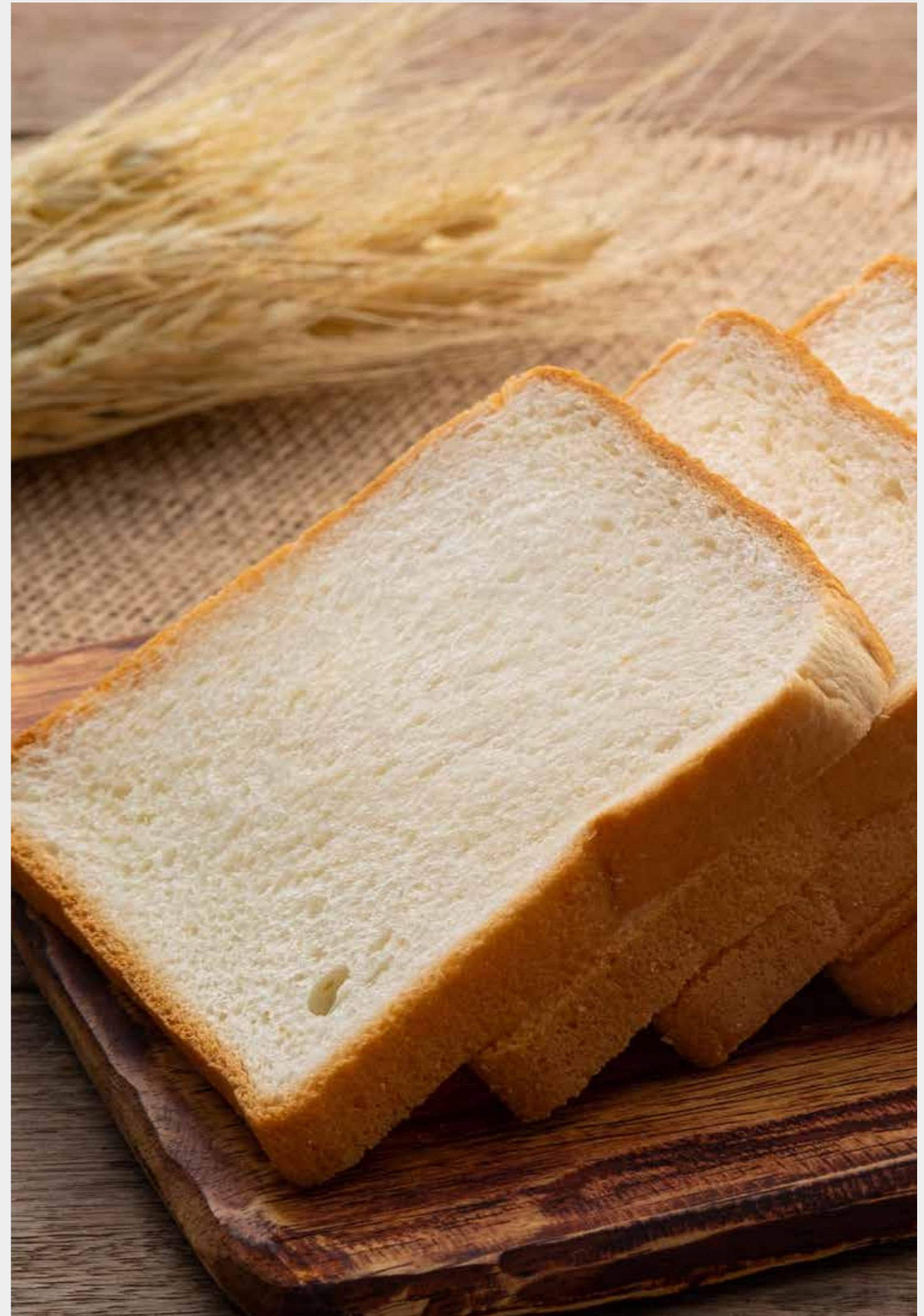


Deaktive Mayalı Hamburger Ekmek Geliştirici

Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi yumuşaklık istenen ürünler için özel olarak geliştirilmiştir. Hamura kolay işlenen bir yapıyla beraber iyi bir fırın büyümesi sağlayan toz halde ekme geliştiricidir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 1 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 20 kg Kraft Torba



ÖZEL AMAÇLI GELİŞTİRİCİLER

Pakmaya Özel Amaçlı Geliştiriciler başta ekmek olmak üzere, poğaçaya, simit, pizza, hamburger ekmeği, galeta gibi klasik ve donuk prosese sahip üretimlerde kalite, performans ve yapı anlamındaki tüm beklentileri karşılıyor.



Eka Excel Frost

Dondurulmuş ve soğuk hamurlar için formüle edilmiş, zengin içeriğine bağlı olarak hamurdaki zayıflığı ortadan kaldırarak hamuru güçlendiren, büyük hacimli, parlak renkli, ekmeğin üretimini mümkün kılan toz halde ekmeğin geliştiricidir. Eka Excel Frost ile hazırlanan ürünler 3 ay donuk proseste bekletilebilir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 2 kg kullanılması önerilir.
Gramaj : 500 g
Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Eka Excel Frost Plus

Ekmeğe güzel renk ve hacim verir. -18 °C'de donuk proseste bekletilen hamurlarda yüksek stabilite sağlayarak ilk günkü hacimi korur. Mayalı tüm donuk hamurların kullanımına uygundur. Eka-Excel Frost Plus ile hazırlanan ürünler 12 ay donuk proseste bekletilebilir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 3 kg kullanılması önerilir.
Gramaj : 500 g
Koli İçi Ağırlık : 20x500 g = 10 kg



Ekazyme Soft

Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi yumuşaklık istenen ürünler için özel olarak formüle edilmiş toz halde ekmeğin geliştiricidir. Ekmeğe daha iyi hamur işlenebilirliği, daha iyi renk, hacim ve sıkı iç yapı kazandırır. 15 güne kadar yumuşaklık sağlar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 70 - 100 g kullanılması önerilir.
Gramaj : 25 kg
Koli İçi Ağırlık : Adet 25 kg



Eka-Malt

Kullanılan ürünlere esmer bir renk, lezzet ve aroma verir. Galeta, çavdar ekmeği, yulaf ekmeği gibi özellikleri olan ekmeğin çeşitlerinde kullanılabilir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 0,5 - 2 kg kullanılması önerilir.
Gramaj : 5 kg
Koli İçi Ağırlık : 1x5 kg = 5 kg



Eka-Malt Plus

Tüm ekmeğin çeşitlerinde kullanılabilen fermente edilmiş arpa maltıdır. Güçlü aroması ile ürünlere lezzet, hoş koku ve aroma verir. Kahverengi iç yapıda ürünler elde edilmesini sağlar, iç yapı ve kabuk rengini düzenler.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 1 - 3 kg kullanılması önerilir.
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Ekazyme SR

Hamburger ekmeği, tost ekmeği, sandviç ekmeği, roll ekmeği, Arap ekmeği gibi şeker kullanılan ürünlere (şeker kullanımı %5 olan ürünlere) şekeri ortadan kaldırmak veya miktarını azaltma imkânı sağlar. Ekmeğin ekstra yumuşaklık sağlayan ürün, herhangi bir katkı maddesi içermeyen enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 100 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 4 kg **Koli İçi Ağırlık :** 2x4 kg : 8 kg
Gramaj : 25 kg Kova



Pizza Geliştirici

Pizza hamurlarına özel olarak geliştirilen ilave yağ gerektirmeyen, ideal renkte ve çıtır yapıda pizza elde etmeyi sağlayan bir üründür. Pizza geliştiricisi ile hazırlanan hamurlar gün içinde kullanılabilirliği gibi, +4°C'de 4-5 gün boyunca bekletilerek de pizza üretimi yapılabilir.

Kullanım Oranı : 10 kg un için 400 g kullanılması önerilir. .
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



MAYALI HARÇLAR

Mayası içinde, lezzeti garantili Pakmaya Mayalı Harçlar Serisi geleneksel ve çeşit ekmekte; tüm çavdar ve buğday ekmeği üretiminde ustaların aradığı tüm detayları bir arada sunuyor.



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Ciabatta

Esmer ciabatta, köy ekmeği, çavdar ekmeği ve içeriğinde çeşitli tahıllar içeren ekmeklerin üretimi için geliştirilmiştir. Stabil ve rahat işlenebilir hamurlar elde edilmesini sağlar, ekmeklere renk ve hacim kazandırır. Özellikle küçük ekmek üretiminde uzun süre yumuşak kalan ekmekler üretme imkânı sunar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Artizan

Ramazan pidesi, somun ekmeği, Trabzon ekmeği, tost ekmeği, poğaçaya gibi birçok mayalı ürünün üretiminde kullanılabilen fonksiyonel bir üründür. Her çeşit ekmek üretimi için uygundur ve tüm çeşitlerde ekşi ihtiyacını karşılar. Dökülmeyen iç yapıda ve kolay dilimlenebilir ekmekler üretme imkânı sunar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 4 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Mayalı Ekmek Harcı Kafkas Çöreği

İçeriğindeki yeni bahar, zerdeçal, tarçın, zencefil ve mahlep sayesinde mayalı hamurlara lezzet ve çeşitlilik sağlar. Kafkas çöreği, tahınlı çörek, ponçık ve Alman pastası üretiminde kullanılabilir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 7 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Geleneksel

Ramazan pidesi, somun ekmeği, Trabzon ekmeği, tost ekmeği, poğaçaya gibi birçok mayalı ürünün üretiminde kullanılabilen fonksiyonel bir üründür. Her çeşit ekmek üretimi için uygundur ve tüm çeşitlerde ekşi ihtiyacını karşılar. Dökülmeyen iç yapıda ve kolay dilimlenebilir ekmekler üretme imkânı sunar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 3 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Patatesli

Yoğun patates kokusu, ince kabuğu ve gözenekli yapısıyla geleneksel patatesli ekmek lezzeti sunar. Hazırlanan hamurların yüksek su kaldırma özelliği sayesinde uzun süre yumuşak kalan ekmekler üretilmesini sağlar. Türkiye'de bir ilktir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 8 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Köy Ekmeği

Köy ve geleneksel ekmeklerin üretimine uygun olarak geliştirilmiştir. Köy ve tam buğday unlarındaki kepekten gelen zayıflığı ortadan kaldırır. Hacimli ekmekler üretilmesini sağlar, aynı zamanda ekmeğe renk ve yumuşaklık kazandırır. İçeriğindeki çavdar ve buğday ekşi hamur tozları; köy ve tam buğday unlu ekmeklere lezzet verir.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Çavdar

Çavdar ekmeği üretimi sırasında, çavdar ununun sebep olduğu zayıflığı ortadan kaldırır. Çavdar ekmeklerine hacim, renk ve yumuşaklık kazandırır. İçeriğindeki ekşi hamur tozu sayesinde ekmeklere lezzet kazandırır.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Sarı Buğday

Sarı buğday unlu ekmek ve bazlama üretiminde kullanılabilir. Ekmeklere hacim, renk ve yumuşaklık kazandırır. İçeriğindeki buğday ekşi hamur tozu sayesinde ekmeklere lezzet verir. İçeriğindeki prejelatinize buğday unu sayesinde hamurlara %1-3 arasında ekstra su verildiğinde ekmeklerin uzun süre taze kalmasını sağlar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg





Ekşi Mayalı Ramazan Pidesi Harcı

Ramazan pidesi üretimi için geliştirilmiştir. İçeriğindeki glüten ve inaktif maya sayesinde pide hamurunun daha kolay işlenebilmesini ve yoğurma esnasında hamurun erken olgunlaşmasını sağlar. Ramazan pidesinde renk, yumuşaklık ve kabukta gevreklik kazandırır. Ramazan pidesinin dışında ekşi maya lezzetinde pideler üretebilme imkânı sunar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 3 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Anadolu

%10-20 arasında kepekle birlikte kepek ekmeği üretiminde kullanılabilir. Ekmeklere hacim, renk ve yumuşaklık kazandırır. Kepekten gelen zayıflığı ortadan kaldırarak daha hacimli ekmekler elde edilmesini sağlar. İçeriğindeki buğday ekşi hamur tozu ve stabilize razmol sayesinde ekmeklere lezzet verir. İyi dilimlenebilir ekmekler üretmenizi sağlar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Ciabatta Dark

Ciabatta, köy ekmeği, çavdar ekmeği ve içeriğinde çeşitli tahıllar içeren ekmeklerin üretimi için geliştirilmiştir. Ekmeklere daha esmer renk, aromatik lezzet ve hacim kazandırır.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 kg kullanılması önerilir.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 10x1 kg = 10 kg



Mayalı Poğaçça Harcı

Ek kabartıcı ve geliştirici kullanmadan, puf puf kabarmış, lezzetli; sade, patatesli, zeytinli, tahinli gibi tüm mayalı ürünlerin kullanımına uygun olarak geliştirilmiştir. Mayalanma süresini kısaltır, kabarma garantilidir, hamur stabilitesini arttırır ve her seferinde standart üretim sağlar. Standart, +4°C ve -18°C uygulamalarında kullanılabilir.

Kullanım Oranı : 5 kg un için 350 g kullanılması önerilir.

Gramaj : 350 g

Koli İçi Ağırlık : 20x350 g = 7 kg



EKMEK KARIŞIMLARI

Puf puf kaboran, zengin içerikli Pakmaya Ekmek KariŐımları, ustalarımıza yoresel ve dnya ekmeklerinin üretiminde pratik uygulama imkânı ve kusursuz performans sunuyor.



Eka-Tahıl Köy Ekmeği Karışımı

Özel içeriği ile köy ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekme karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Sarı Buğday Ekmeği Karışımı

Özel içeriği ile sarı buğday ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekme karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Anadolu Ekmeği Karışımı

Özel içeriği ile Anadolu ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekme karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl 5 Un'lu Ekme Karışımı

Buğday, çavdar, yulaf, mısır ve siyah malt olmak üzere 5 farklı un içeren büyük ekme üretimi için geliştirilmiş zengin içerikli ekme karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Spesiyal Mısır Ekmeği Karışımı

Mısır ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekme karışımıdır. Farklı malzemeler eklenerek zenginleştirilebilir. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Yulafly Ekme Karışımı

Yüksek yulaf oranına sahip yulaf ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekme karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Ruşeymli Ekme Karışımı

Özel içeriği ile çeşnili ekme üretimi için geliştirilmiş ekme karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Kafkas Çöreği Karışımı

Zerdeçal, yeni bahar, mahlep, zencefil, tarçın ile zengin içeriği sahip Kafkas çöreği üretimi için geliştirilmiş karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba





Eka-Tahıl Northland Ekmek Karışımı

Yoğun tahıllı ekmek üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. Tuz kullanımı gerektirmeden, lezzetli ve kolay dilimlenebilir ekmek üretimi sağlar. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Sovital Ekmeği Karışımı

Özel olarak sovital ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. İçeriğinde bulunan çavdar kırmaması, ayçekirdeği içi, malt unu, keten tohumu ve susam ile zengin içerikli, lezzetli sovital ekmeği sunar. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Dinkel Ekmeği Karışımı

Özel olarak dinkel ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. İçeriğinde bulunan dinkel ezmesi, ayçekirdeği içi ve ekşi tozu ile birlikte lezzetli dinkel ekmeği üretimi sağlar. Kullanımı kolaydır ve standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Pumpernickel Ekmeği Karışımı

Özel olarak pumpernickel ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. İçeriğindeki arpa kırmaması, buğday kırmaması, yulaf kırmaması, çavdar kırmaması ve ekşi hamur tozu ile pumpernickel ekmeklerinde aromatik bir lezzet sunar. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Eka-Çavdar Çavdarlı Ekmek Karışımı

Çavdar ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Eka-Çavdar Alman Çavdarı Ekmeği Karışımı

Yoğun çavdar unu içerikli, Alman çavdarı ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. Buğday unu ile birlikte de kullanılabilir. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Eka-Çavdar Dark Çavdar Ekmek Karışımı

Özel içeriği ile çeşnili ekmek üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. Ekmeklere daha koyu bir renk verir. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba



Chef Çavdarlı Ekmek Karışımı

Çavdar ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmek karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı: %100 kullanımlı
Gramaj: 20 kg Kraft Torba





Chef Köy Ekmeği Karışımı

Köy ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmeği karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Chef Çok Tahıllı Ekmeği Karışımı

Karışık tahıllı ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmeği karışımıdır. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



Eka-Çavdar Kızıl Çavdar Ekmeği Karışımı

Çavdar ekmeği üretimi için geliştirilmiş ekmeği karışımıdır. İçeriğindeki malt unu sayesinde ekmeğe kızıl çavdar rengi verir. Kendine has bir lezzete ve aromaya sahiptir. Kullanımı kolaydır, standart kalite sunar.

Kullanım Oranı : %100 kullanımlı
Gramaj : 20 kg Kraft Torba



EKMEK PREMİKSLERİ

Pakmaya Ekmek Premiksleri hem yöresel hem de dünya ekmeklerini her seferinde aynı tat ve kalitede üretmek isteyen ustalarımızın bir numarası.



Eka-Çavdar Çavdar Ekmeği Premiksi

Çavdar ekmeği üretimi için geliştirilmiş karışımdır. Buğday unu ile birlikte kullanılır.

Kullanım Oranı : %30 kullanımlı
Gramaj : 15 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Çok Tahıllı Ekmek Premiksi

Karışık tahıllı ekmeği üretimi için geliştirilmiş karışımdır. Farklı un tipleri ile üretim imkânı sunar.

Kullanım Oranı : %30 - %50 kullanımlı
Gramaj : 15 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Mısır Ekmeği Premiksi

Mısır ekmeği üretimi için geliştirilmiş karışımdır. Farklı un tipleri ile üretim imkânı sunar.

Kullanım Oranı : %30 kullanımlı
Gramaj : 15 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Siyez Unlu Ekmek Premiksi

Siyez unlu ekmeği yapımı için geliştirilmiş karışımdır. Farklı un tipleri ile üretim imkânı sunar.

Kullanım Oranı : %10 - %20 kullanımlı
Gramaj : 15 kg Kraft Torba



Eka-Tahıl Anadolu Ekmeği Premiksi

Anadolu ekmeği üretimi için geliştirilmiş karışımdır. Farklı un tipleri ile üretim imkânı sunar.

Kullanım Oranı : %15 kullanımlı
Gramaj : 15 kg Kraft Torba



A wooden scoop is tilted, pouring a large quantity of white sesame seeds onto a wooden surface. The seeds are scattered across the wood, with some still in the scoop. The background is a dark, textured wooden surface.

SUSAMLAR

Simitlik, pastalık, bisküvilik ve hulled (beyaz susam) çeşitleriyle ekmek, simit, pide ve kurabiye gibi birçok tatlı tuzlu tarifin görsel tamamlayıcısı GDO'suz susamlar lezzete lezzet katıyor.



Eka-Dekor Susam

Kategori içerisinde 12 farklı ürün bulunmaktadır. 10 kg ve 25 kg olmak üzere iki farklı gramaj yapısına sahip ürünler; simitlik, pastalık, bisküvilik ve hulled (beyaz susam) olmak üzere 4 farklı çeşide ve farklı ölçeklere sahiptir. Pakmaya Eka-Dekor susam ürünleri, GDO'suzdur ve muadillerine göre aynı miktarda daha fazla ürün üretebilmeyi sağlamaktadır. Ürünlerin yanık ve kabuklu oranı %1'in altında, yabancı tohum oranı %0,3'ün altında ve nem oranı maksimum %8'dir.



Ürün Adı		Birim Ambalaj		
1	Eka-Dekor Pastacılık Susam (büyük tane)	10	kg	Torba
2	Eka-Dekor Pastacılık Susam (büyük tane)	25	kg	Torba
3	Eka-Dekor Pastacılık Susam (küçük tane)	10	kg	Torba
4	Eka-Dekor Pastacılık Susam (küçük tane)	25	kg	Torba
5	Eka-Dekor Simitlik Susam (4 ölçek)	10	kg	Torba
6	Eka-Dekor Simitlik Susam (4 ölçek)	25	kg	Torba
7	Eka-Dekor Simitlik Susam (6 ölçek)	10	kg	Torba
8	Eka-Dekor Simitlik Susam (6 ölçek)	25	kg	Torba
9	Eka-Dekor Bisküvilik Susam	10	kg	Torba
10	Eka-Dekor Bisküvilik Susam	25	kg	Torba
11	Eka-Dekor Beyaz Susam	10	kg	Torba
12	Eka-Dekor Beyaz Susam	25	kg	Torba



EKMEK SÜSLEME MALZEMELERİ VE YARDIMCI ÜRÜNLER

Pastacılık ve fırıncılık lezzetlerinin üretiminde rahatlıkla kullanabileceğiniz süsleme malzemeleri ve yardımcı ürünler, müşterilerinizin favorisi olan tariflerinize lezzet ve görsel zenginlik katıyor.



Tava-Sür

Fırın ve pastanelerde ekme, kek, poğaç, açma ve benzeri hamur işlerini üretirken kullanılan tava ve kalıpların yağlanması için özel olarak geliştirilmiş; kolayca sürülebilir kıvamda hazırlanmış sıvı bir üründür. Koku ve tortu bırakmaz, diğer yağlara göre kolay temizlenir. Tava ve kalıplardaki kararmaları önleyerek daha uzun süre temiz kalmalarını sağlar. Kokusuzdur, bu nedenle ürünlerin kalitesini etkilemez.

Kullanım Oranı : Kullanılan ekipman ve uygulama yöntemine göre değişkenlik gösterebilir.

Gramaj : 10 kg Kova



Çavdar Ekşisi

Toz halde, doğal çavdar hamurundan üretilmiş ekmeğe lezzet katan, iç yapısını iyileştiren ve raf ömrünü uzatan hamur ekşisidir.

Kullanım Oranı : İstenilen miktarda kullanılabilir.

Gramaj : 1 x 25 kg



Buğday Ekşisi

Toz halde, doğal buğday hamurundan üretilmiş ekmeğe lezzet katan, iç yapısını iyileştiren ve raf ömrünü uzatan hamur ekşisidir.

Kullanım Oranı : İstenilen miktarda kullanılabilir.

Gramaj : 1 x 25 kg



Eka-Dekor Simit Şerbeti

Şeker pancarı pekmezi ve karamelden oluşan sıvı yapıda bir üründür. Simit üretiminde simit kaplama amacıyla kullanılır. İdeal lezzet ve renkte simitlerin üretilmesini sağlar. Poğaç, açma gibi diğer unlu mamullerinin hazırlanmasında da kullanılabilir.

Kullanım Oranı : 1 lt simit şerbeti, istenilen simit rengine göre 1 veya 2 lt su ile karıştırılarak kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg Bidon



Eka-Dekor Ekme Süsleme Malzemesi

İçeriğinde keten tohumu, yulaf ezmesi, ay çekirdeği içi ve susam bulundurur. Çeşit ekme üretiminde ve dekorasyonunda kullanılabilir.

Kullanım Oranı : İstenilen miktarda kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



PASTACILIK ÜRÜNLERİ





PİŞİRME YARDIMCILARI

Vanilinden hamur kabartma tozuna, pudra şekerinden kakaoya şeflerin imza lezzetlerinin vazgeçilmez yardımcıları Pakmaya Pişirme Yardımcıları.



Hamur Kabartma Tozu

Her türlü kek, kurabiye, hamur işleri, poğaç, pasta ve ekmeklerde kullanılabilir, kabarma garantilidir.

Gramaj : 1 kg Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 6 Adet = 6 kg

Gramaj : 2 kg Koli İçi Ağırlık : 2 kg x 6 Adet = 12 kg



Şekerli Vanilin

Hamur kabartma tozunun tamamlayıcısı olan şekerli vanilin; kek, kurabiye, tatlı çörek, süt ve hamur tatlıları için vazgeçilmez bir lezzettir, güzel koku veren bir üründür.

Gramaj : 500 g
Koli İçi Ağırlık : 500 g x 6 Adet = 3 kg



Vanilin

Şeker ilavesiz, saf %100 vanilindir. Hamur kabartma tozunun tamamlayıcısı olan vanilin; beyaz kristaller halinde, toz şekere benzeyen yapıda hoş kokulu bir üründür. Her türlü kek, kurabiye, tatlı çörek, süt ve hamur tatlılarında kullanılabilir.

Gramaj : 500 g
Koli İçi Ağırlık : 500 g x 6 Adet = 3 kg



Pudra Şekeri

%100 şeker pancarından elde edilmiştir. Kurabiye, kek, pasta, makaron, ezme, krokan, glazür, draje, meyve salatası, şekerleme gibi birçok tarifin hazırlanmasında veya dekor amaçlı üst süslemelerde kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg

Gramaj : 3 kg Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Mısır Nişastası

İnce granüllü, topaklanmayan yapıdadır. Çorba, muhallebi gibi sıvı gıdalarda kıvam arttırıcı olarak kullanılabilir. Puding, sütlaç, kazandibi, tavukgöğsü gibi geleneksel tatlılarda, aynı zamanda kek, kurabiye, dondurmaların hazırlanmasında ve yufka açmada kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 adet = 10 kg



Buğday Nişastası

İnce granüllü, topaklanmayan yapıdadır. Sıvı tatlılarda kıvam arttırıcı olarak kullanımının yanı sıra yufka açımında da kullanılabilir. Her türlü meyve veya meyve sulu peltelerin ve su muhallebisi gibi geleneksel tatlıların hazırlanmasında kullanılabilen yardımcı bir üründür.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 adet = 10 kg



Pirinç Unu

Muhallebi, kazandibi, sütlaç, sakızlı muhallebi, tavukgöğsü, keşkül gibi geleneksel tatlıların hazırlanmasında ve ideal kıvam almasında kullanılan yardımcı üründür. Kek uygulamalarında kıvam yakalayabilmek için un ile birlikte kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 adet = 10 kg





Kakao

Kolay eriyebilen, topaklanmayan, elenebilen, mükemmel tadı, rengi ve kokusuyla vazgeçilmez bir yardımcıdır. Kek, kurabiye, hamur ve sütlü tatlılarda, krema ve sıcak içeceklerin hazırlanmasında ve dekor amaçlı üst süslemede kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 12 Adet = 12 kg

Gramaj : 4 kg Koli İçi Ağırlık : 4 kg x 4 Adet = 16 kg



Dark Kakao

Kolay dağılan, topaklanmayan yapısı ile ve kokusuyla vazgeçilmez bir yardımcıdır. İdeal koyuluktaki rengi ve mükemmel bitter tadıyla kakaolu tariflerin vazgeçilmezidir. Her türlü kek, kurabiye, hamur ve süt tatlılarında, krema ve sıcak içeceklerin hazırlanmasında ve ayrıca dekor amaçlı üst süslemede kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 12 Adet = 12 kg

Gramaj : 4 kg Koli İçi Ağırlık : 4 kg x 4 Adet = 16 kg



Kek Geliştirici

Pandispanya ve keklerin hacimli, yumuşak ve homojen iç yapılı olmasını, uzun süre taze kalmasını sağlayan jel forumunda geliştiricidir.

Gramaj : 5 kg

Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 2 Adet = 10 kg





TOZ KREMA VE KREM ŞANTİLER

Şeflerin hünerleri kalite ile birleŐiyor,
tam kıvamında lezzetli Pakmaya Toz
Krema ve Şantiler ile hazırlanan ürünler
göz kamaŐtırıyor.



Krem Şanti

Pasta, kek, tart, meyve salataları ve meyve tatlılarında sıvama ve süsleme amaçlı kullanılabilir. Pürüzsüz dokuya sahiptir. Kullanımı kolaydır, su veya süt ile hazırlanabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg



Avantaj Krem Şanti

Pasta, kek, tart, meyve salataları ve meyve tatlılarında sıvama ve süsleme amaçlı kullanılabilir. Pürüzsüz dokuya sahiptir. Kullanımı kolaydır, su veya süt ile hazırlanabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg



Toz Krema

Lezzetli ve pürüzsüz yapıya sahiptir. Pişirmeye ve donmaya dayanıklıdır. Her türlü pasta, turta, tart, ekler ve profiterol gibi ürünlerde dolgu ve süsleme amaçlı kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg



KEK KARIŞIMLARI

Makaron, sufle, muffin, pandispanya...
Pakmaya Kek Karışımları ideal kıvamıyla
her tarifte istenen mükemmel yapıyı ve
standart kaliteyi sunuyor.



Pandispanya Kek Karışımı

İdeal gözenek yapısında, süngerimsi, hacimli ve lezzetli pandispanyalar elde edilmesini sağlar. Mükemmel iç ve dış renge sahiptir. Islak kek, donuk pasta, yaş pasta ve adet pasta yapılabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Kakaolu Pandispanya Karışımı

İdeal gözenek yapısında, süngerimsi, hacimli ve lezzetli pandispanyalar elde edilmesini sağlar. Mükemmel iç ve dış renge sahiptir. Kakao ilavesi gerektirmez. Islak kek, donuk pasta, yaş pasta ve adet pasta yapılabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Muffin Kek Karışımı

Yumuşak iç yapıya ve üst kabuk yapısına sahip lezzetli muffinler elde etmeyi sağlar. Kuru ve taze meyveli, çikolatalı, kuruyemişli ve dolgulu olarak hazırlanabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Kakaolu Muffin Kek Karışımı

Yumuşak iç yapıya ve üst kabuk yapısına sahip lezzetli muffinler elde etmeyi sağlar. Kakao ilavesi gerektirmez. Kuru ve taze meyveli, çikolatalı, kuruyemişli ve dolgulu olarak hazırlanabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Makaron Karışımı

Yoğun badem içeriğine ve ideal kabuk yapısına sahiptir. Kubbe yapmayan, kullanımı kolay, her seferinde istenen standart kalitede ürün elde etmeyi sağlar. Kremalı ve dolgulu olarak hazırlanabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 1 kg

Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg



Avantaj Makaron Karışımı

İdeal kabuk yapısına sahiptir. %16 oranında badem tozu içerir. Kubbe yapmayan, kullanımı kolay, her seferinde istenen standart kalitede ürün elde etmeyi sağlar. Kremalı ve dolgulu olarak hazırlanabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 1 kg Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Brownie Kek Karışımı

Mükemmel iç yapıya sahip, ideal ıslaklıkta, lezzetli brownie elde etmeyi sağlar. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Moist Kek Karışımı

İstenen nemli yapıda, enfes çikolata lezzetinde ürünler elde etmeyi sağlar. Islak kek, donuk pasta, yaş pasta ve adet pasta yapılabilir. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba





Trileçe Kek Karışımı

Mükemmel gözenek yapısına ve yüksek süt çekme özelliğine sahiptir, üstün lezzette trileçe elde etmeyi sağlar. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Elmalı Kek Karışımı

Yoğun elma içeriğine sahiptir ve her çeşit kalıpta standart kalitede ürünler elde etmeyi sağlar. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg
Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg



Havuçlu Kek Karışımı

Yoğun havuç içeriğine sahiptir ve her çeşit kalıpta mükemmel sonuç veren üstün lezzette ürünler elde etmeyi sağlar. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg
Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg



Sufle Karışımı

Yoğun çikolata tadında, akışkan iç yapıda, üstün lezzette sufleler elde edilmesini sağlar. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 10 Adet = 10 kg



Kırmızı Velvet Kek Karışımı

İpeksi görünümde, kadife yumuşaklığında, istenilen gözenek yapısına sahip, garanti sonuç sunan, lezzetli velvet kekler elde etmeyi sağlar. Ürün ile yaş pasta, tekli pasta, rulo pasta ve kurabiye yapılabilir. Uyarı gerektiren renklendiriciler içermez. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba



Mor Velvet Kek Karışımı

İpeksi görünümde, kadife yumuşaklığında, istenilen gözenek yapısına sahip, garanti sonuç sunan, lezzetli velvet kekler elde etmeyi sağlar. Ürün ile yaş pasta, tekli pasta, rulo pasta ve kurabiye yapılabilir. Uyarı gerektiren renklendiriciler içermez. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 5 kg Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 4 Adet = 20 kg

Gramaj : 10 kg Kraft Torba

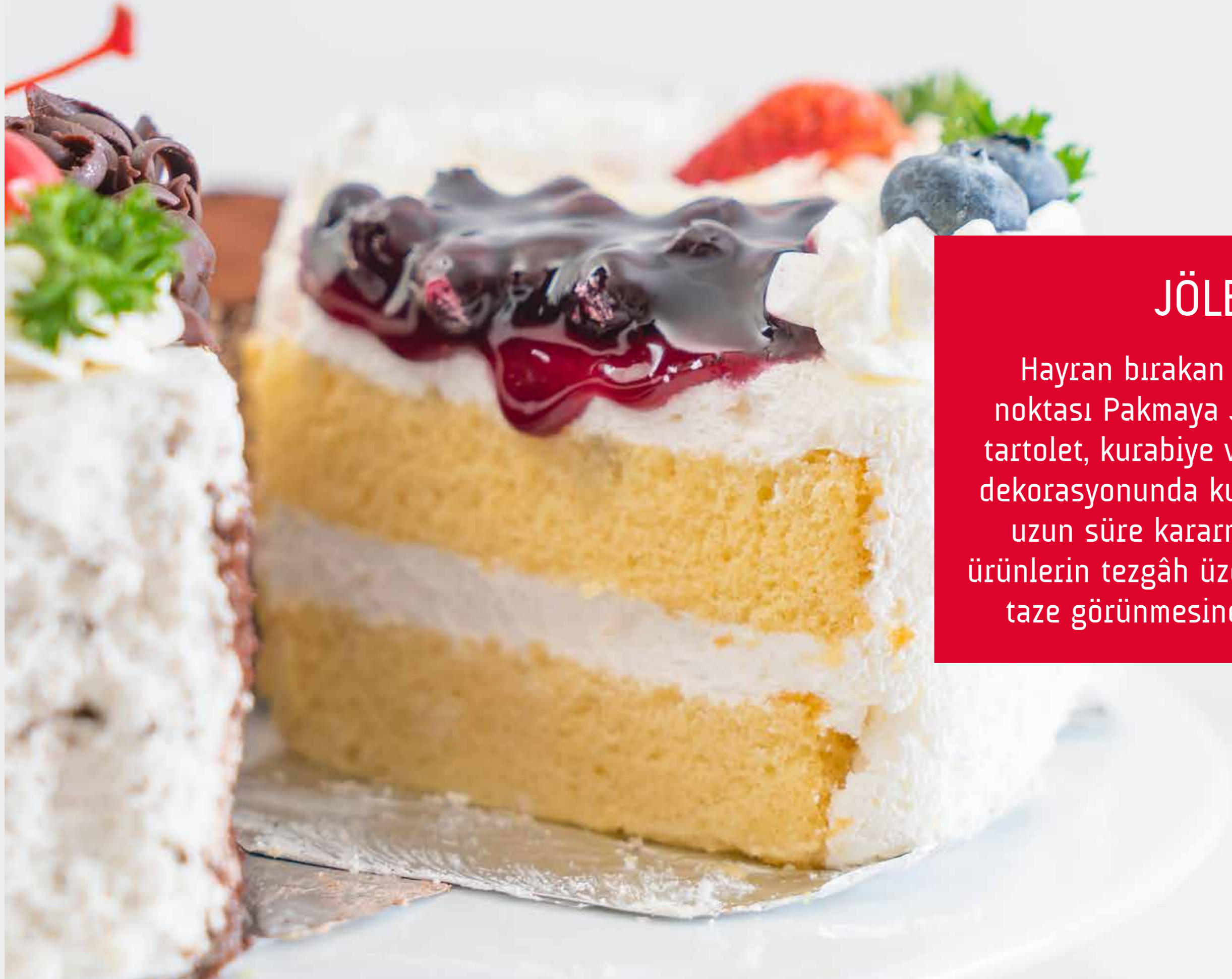


Waffle Pancake Karışımı

Dış kabuk yapısı kırıtır olan waffle'lar ve ideal yumuşaklıkta pancake'ler elde etmeyi sağlar. Üretim sürecini kolaylaştırarak zaman tasarrufu sağlar. %100 kullanımlıdır.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg





JÖLELER

Hayran bırakan lezzetlerin ortak noktası Pakmaya Jöleler; pasta, tart, tartolet, kurabiye ve meyveli tatlıların dekorasyonunda kullanılan meyvelerin uzun süre kararmadan kalmasına, ürünlerin tezgâh üzerinde daha canlı ve taze görünmesine yardımcı oluyor.



JÖLELER

Kaplamaya ve sürmeye uygun kıvamda 8 farklı çeşitten oluşan soğuk jöleler; donmaya ve çözünmeye uygun yapıdadır, yüksek su kaldırma özelliğine sahiptir. Pasta, tart, tartolet, kurabiye ve meyveli tatlıların dekorasyonunda kullanılabilir. Uygulanan ürünlerin tazeliğini koruyarak raf ömrünü uzatır.

Gramaj : 7 kg

Koli İçi Ağırlık : 7 kg x 2 Adet = 14 kg



Soğuk Jöle
Çilek Aromalı



Soğuk Jöle
Vişne Aromalı



Soğuk Jöle
Frambuaz Aromalı



Soğuk Jöle
Portakal Aromalı



Soğuk Jöle
Kakaolu



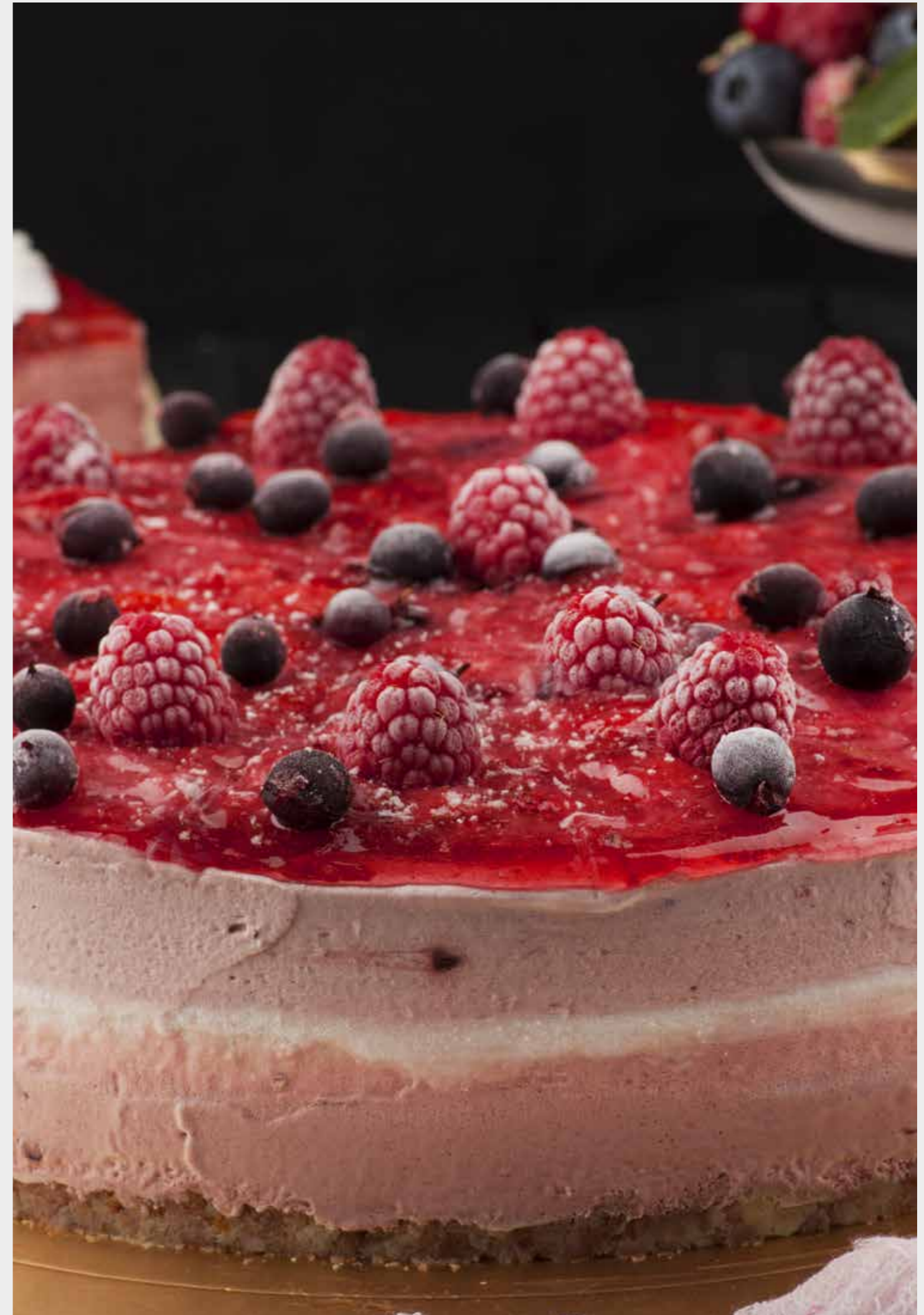
Soğuk Jöle
Karamel Aromalı



Soğuk Jöle
Sade



Soğuk Jöle
Beyaz



PUDİNGLER

Çoklu üretim yapan işletmeler için pratiklik sunan Pakmaya Pudingler, şeflerin hünelerini gösterebilmeleri için farklı uygulama tekniklerine uyum sağlıyor.



PUDİNGLER

Pratik şekilde hazırlanır ve mükemmel kıvama sahiptir. Toplu yemek üretiminin yapıldığı noktalar için idealdir. Her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg

Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Kakaolu Puding



Çilekli Puding



Muzlu Puding



TÜRK TATLILARI

Kolayca hazırlama imkânı sunan, topaklanma yapmayan ve her zaman standart sonuç sunan Pakmaya Türk Tatlıları klasiklerden vazgeçemeyen şeflerin gözdesi.



Aşure

Bol malzemesi ve tam kıvamıyla geleneksel aşure lezzetindedir. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Revani

Görünümü, kıvamı ve üst kabuk yapısıyla geleneksel revani lezzetine sahiptir. Kolayca hazırlanır ve her seferinde standart sonuç sunar.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Avantaj Revani

Görünümü, kıvamı ve üst kabuk yapısıyla geleneksel revani lezzetine sahiptir. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç sunar.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Keşkül

Yoğun kıvama ve geleneksel keşkül lezzetine sahiptir. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Kazandibi

Tam kıvamında geleneksel kazandibi lezzeti sunar. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Supangle

Yoğun kakao lezzetine ve kıvama sahiptir. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Damla Sakızlı Muhallebi

İçeriğindeki öğütülmüş damla sakızı sayesinde yoğun damla sakızı lezzeti sunar. Sakız kıvamında muhallebi için aranan özelliktedir. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



Tavukgöğsü

Tam kıvamında geleneksel tavukgöğsü lezzeti sunar. Kolayca hazırlanır, topaklanma yapmaz ve her seferinde standart sonuç garantilidir.

Gramaj : 3 kg
Koli İçi Ağırlık : 3 kg x 4 Adet = 12 kg



ÇİKOLATALAR VE PRALİN

İsmiyle bile iştah kabartan çikolatalar; ganajdan kaplamaya her türlü pastacılık uygulamasında şeflerin elinde harika lezzetlere dönüşüyor.



Bitter Kuvertür Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Bitter lezzetinde ve blok formdadır. Pasta kaplama, ganaj, kazıma, rende, soğuk mermer uygulamalarında sonuç garantilidir. Aynı zamanda sıcak çikolata, sufle, brownie, meyveli fondü gibi farklı uygulamalarda da kullanılabilir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Yoğun Bitter Kuvertür Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Yoğun bitter lezzetinde ve blok formdadır. Pasta kaplama, ganaj, kazıma, rende, soğuk mermer uygulamalarında sonuç garantilidir. Aynı zamanda sıcak çikolata, sufle, brownie, meyveli fondü gibi farklı uygulamalarda da kullanılabilir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Chef Bitter Kuvertür Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Bitter lezzetinde ve blok formdadır. Pasta kaplama, ganaj, kazıma, rende, soğuk mermer uygulamalarında sonuç garantilidir. Aynı zamanda sıcak çikolata, sufle, brownie, meyveli fondü gibi farklı uygulamalarda da kullanılabilir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Beyaz Kuvertür Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Beyaz çikolata lezzetinde ve blok formdadır. Pasta kaplama, ganaj, kazıma, rende, soğuk mermer uygulamalarında sonuç garantilidir. Aynı zamanda sıcak çikolata, sufle, brownie, meyveli fondü gibi farklı uygulamalarda da kullanılabilir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Sütlü Kuvertür Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Sütlü çikolata lezzetinde ve blok formdadır. Pasta kaplama, ganaj, kazıma, rende, soğuk mermer uygulamalarında sonuç garantilidir. Aynı zamanda sıcak çikolata, sufle, brownie, meyveli fondü gibi farklı uygulamalarda da kullanılabilir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Bitter Konfiseri

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Pasta ve kurabiye dekor çalışmalarında, kazıma, rende ve pasta kaplamada sonuç garantilidir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Beyaz Konfiseri

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıya ve parlak renge sahiptir. Pasta ve kurabiye dekor çalışmalarında, kazıma, rende ve pasta kaplamada sonuç garantilidir.

Gramaj : 2,5 kg
Koli İçi Ağırlık : 2,5 kg x 10 Adet = 25 kg



Sütlü Parlak Parça Çikolata

Parlak renkte, doymuş sütlü çikolata lezzetine sahip parça formundadır. Isıya dayanıklı özelliğiyle fırın uygulamalarında formunu kaybetmez. Pasta, kek, bisküvi ve dondurma yapımında ve pasta üstü süslemelerde kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 12 Adet = 12 kg





Bitter Pul Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıda, parlak renkte pul kuvertür çikolatadır. Doygun bitter çikolata lezzetine sahiptir. Pul formu sayesinde parçalama işlemi gerektirmeden direkt kullanılabilir, özellikle benmari usulü eritmede ve ganaj yapımında kullanım kolaylığı sağlar. Pasta ve kek üzeri kaplamada, meyveli fondü, dekor, sos yapımı ve ev tipi çikolata yapımında kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg



Sütlü Pul Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıda, parlak renkte pul kuvertür çikolatadır. Doygun sütlü çikolata lezzetine sahiptir. Pul formu sayesinde parçalama işlemi gerektirmeden direkt kullanılabilir, özellikle benmari usulü eritmede ve ganaj yapımında kullanım kolaylığı sağlar. Pasta ve kek üzeri kaplamada, meyveli fondü, dekor, sos yapımı ve ev tipi çikolata yapımında kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg



Beyaz Pul Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıda, parlak renkte pul kuvertür çikolatadır. Doygun beyaz çikolata lezzetine sahiptir. Pul formu sayesinde parçalama işlemi gerektirmeden direkt kullanılabilir, özellikle benmari usulü eritmede ve ganaj yapımında kullanım kolaylığı sağlar. Pasta ve kek üzeri kaplamada, meyveli fondü, dekor, sos yapımı ve ev tipi çikolata yapımında kullanılabilir.

Gramaj : 5 kg



Chef Bitter Pul Çikolata

Kolay eriyebilen, mükemmel yapıda, parlak renkte pul kuvertür çikolatadır. Pul formu sayesinde parçalama işlemi gerektirmeden direkt kullanılabilir, özellikle benmari usulü eritmede ve ganaj yapımında kullanım kolaylığı sağlar. Pasta ve kek üzeri kaplamada, meyveli fondü, dekor, sos yapımı ve ev tipi çikolata yapımında kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg



Chef Bitter Parlak Parça Çikolata

Parlak renkte, bitter çikolata lezzetine sahip parça formundadır. Isıya dayanıklı özelliğiyle fırın uygulamalarında formunu kaybetmez. Pasta, kek, bisküvi ve dondurma yapımında ve pasta üstü süslemelerde kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 12 Adet = 12 kg



Chef Bitter Damla Çikolata

Bitter çikolata lezzetine sahip damla formundadır. Isıya dayanıklı özelliğiyle fırın uygulamalarında formunu kaybetmez. Pasta, kek, bisküvi dondurma yapımında ve pasta üstü süslemelerde kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 12 Adet = 12 kg



Bitter Damla Kokolin

Bitter çikolata lezzetine sahip damla formundadır. Isıya dayanıklı özelliğiyle fırın uygulamalarında formunu kaybetmez. Pasta, kek, bisküvi dondurma yapımında ve pasta üstü süslemelerde kullanılabilir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 12 Adet = 12 kg



Bitter Damla Kokolin

Bitter çikolata lezzetine sahip damla formundadır. Isıya dayanıklı özelliğiyle fırın uygulamalarında formunu kaybetmez. Pasta, kek, bisküvi dondurma yapımında ve pasta üstü süslemelerde kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg





Pralin Kakaolu Fındıklı Dolgu Kreması

Bomba kurabiye yapımına özel geliştirilen pişirmeye dayanıklı, fırın uygulamalarına uygun ve piştikten sonra akışkan yapıyı koruyan kakaolu fındıklı pralindir. İlave işlem gerektirmeden direkt kullanılabilir.

Gramaj : 10 kg Kova



Chef Fındık Aromalı Pralin

Homojen ve akışkan yapıda ve parlak renkte fındık aromalı pralindir. Krema, sos, iç dolgu ürünlerinde, pasta ve bazı spesiyal çikolatalarda kullanıldığı gibi doğrudan da tüketilebilir. Mükemmel yapısı sayesinde krema ve hamurlara çok çabuk karışıp kullanım kolaylığı sağlar.

Gramaj : 10 kg Kova



BİTKİSEL SIVI KREM ŞANTİLER

Şefler hünelerlerini Pakmaya ile konuşturuyor, estetik dokunuşlar sunan Pakmaya Sıvı Krem Şantiler ile hazırlanan tüm yemek ve tatlı uygulamaları karşı konulmaz lezzetlere dönüşüyor.



Bitkisel Sıvı Krem Şanti Şekerli

Bitkisel yağ içerikli sıvı formdadır. Her türlü mandıra ve toz şantiye uyum sağlayabilen, kolayca çırpılıp hacim alan, sürülebilirliği kolay pürüzsüz yapıda bir üründür. Her çeşit pasta, sütlü tatlı, krema ve sos yapımında kullanılabilir.

Gramaj : 1 L
Koli İçi Ağırlık : 1 L x 12 Adet = 12 L



Bitkisel Sıvı Krem Şanti Şekersiz

Bitkisel yağ içerikli sıvı formdadır. Çırpılıp hacim alabilen, lezzet ön planda bir üründür. Şekerli ve şekersiz uygulamalara uygundur; pasta, kek, sütlü tatlı, makarna, çorba ve et yemeklerinde kullanılabilir.

Gramaj : 1 L
Koli İçi Ağırlık : 1 L x 12 Adet = 12 L



Avantaj Bitkisel Sıvı Krem Şanti Şekerli

Bitkisel yağ içerikli sıvı formdadır. Her türlü mandıra ve toz şantiye uyum sağlayabilen, kolayca çırpılıp hacim alan, sürülebilirliği kolay pürüzsüz yapıda bir üründür. Her çeşit pasta, sütlü tatlı, krema ve sos yapımında kullanılabilir. Yoğun tüketime sahip endüstriyel üretim noktalarının kullanımına yönelik 10 L'lik ambalajıyla avantaj sağlar.

Gramaj : 10 L BIB



DOLGU KREMALARI VE MEYVELİ DOLGULAR

İdeal kıvam sunan dolgu kremaları ve gerçek parçacıklı meyveli dolgular; her türlü pasta, kek, tart, kruvasan, kurabiye, bisküvi ve milföy pastada, dolgu ve süsleme amaçlı kullanımlarda şeflerin en pratik yardımcısıdır.



DOLGU KREMALARI

Tam kıvamında aromalı dolgu kremaları her türlü pasta, kek, tart, kruvasan, kurabiye, bisküvi ve milföy pastada lezzetli bir krema olarak kullanılabilir. İlave işlem gerektirmez, pişirmeden doğrudan ürüne uygulanabilir Aynı zamanda fırın pişirimlerine ve donmaya dayanıklıdır. Fırında pişirildikten ve dondurulduktan sonra tazeliğini korur. Tüm dolgu kreması çeşitleri uyarı gerektiren renklendiriciler içermemektedir.

Gramaj : 5 kg
Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 2 Adet = 10 kg



Karamel Aromalı



Vanilya Aromalı



Kakaolu



Limon Aromalı



Portakal Aromalı



MEYVELİ DOLGULAR

Tam kıvamında parçacıklı meyveli dolgular her türlü pasta, kek, tart, kruvasan, kurabiye, bisküvi ve milföy pastada dolgu ve süsleme amaçlı kullanılabilir. İlave işlem gerektirmez, pişirmeden doğrudan ürüne uygulanabilir. Aynı zamanda fırın pişirimlerine ve donmaya dayanıklıdır. Fırında pişirildikten veya dondurulduktan sonra tazeliğini korur. Tüm meyveli dolgu çeşitleri uyarı gerektiren renklendiriciler içermemektedir.

Gramaj : 5 kg
Koli İçi Ağırlık : 5 kg x 2 Adet = 10 kg



Vişne Parçacıklı



Elmalı Tarçınlı



İncir Parçacıklı



Frambuaz Parçacıklı



Kayısı Parçacıklı



ŞEKER HAMURLARI

Şeflerin h nerleriyle Őekillenmeyi bekleyen Şeker hamurları; kolay Şekil alabilen yapısıyla rahatlıkla işlenebilir ve pürüzsüz yüzeyiyle kolay kaplama imkânı sunar.



ŞEKER HAMURLARI

Pasta, kek, cupcake ve benzeri ürünleri kaplamada ve dekoratif şekillendirmede kullanımı idealdir. Pürüzsüz, yumuşak ve elastik bir yapıya sahiptir. Yırtılmayan ve hızlı şekil alabilen yapısıyla hem kaplamaya hem de figür yapımına uygundur. Tüm şeker hamuru çeşitleri uyarı gerektiren renklendiriciler içermemektedir.

Gramaj : 1 kg
Koli İçi Ağırlık : 1 kg x 6 Adet = 6 kg



Şeker Hamuru
Sarı



Şeker Hamuru
Mor



Şeker Hamuru
Ten



Şeker Hamuru
Turuncu



Şeker Hamuru
Kahverengi



Şeker Hamuru
Pembe



Şeker Hamuru
Mavi



Şeker Hamuru
Yeşil



Şeker Hamuru
Siyah



Şeker Hamuru
Beyaz



Pak Topluluğu Genel Müdürlük

Engin Pak İş Merkezi Prof. Dr. Bülent Tarcan Cad. No:
5 34349 Gayrettepe, Beşiktaş / İstanbul
Telefon: +90 212 274 07 51
Faks: +90 212 275 79 55

FABRİKALAR

Pakmaya İzmit Fabrikası

Köseköy Mah. Ankara Cad. No: 277
41250 Kartepe / Kocaeli
Telefon: +90 262 317 00 00
Faks: +90 262 317 00 11

As Gıda İzmit Fabrikası

Köseköy Mah. Ankara Cad. No: 277
41250 Kartepe / Kocaeli
Telefon: +90 262 317 00 00
Faks: +90 262 317 00 44

Pakmaya Düzce Fabrikası

Çevrik Mevkii 81850 Cumayeri / Düzce
Telefon: +90 380 731 32 88 - 731 20 92
Faks: +90 380 731 22 04

Pakmaya İzmir Fabrikası

Mustafa Kemal Atatürk Mah.
Kemalpaşa Asfaltı Cad.
No: 55 35170 Kemalpaşa / İzmir
Telefon: +90 232 877 02 00
Faks: +90 232 877 02 09

Pakmaya Romanya Fabrikası

S.C. ROMPAK S.R.L. Str. Grădiniț, ei nr.
1C Pașcani 705200-IAȘI-ROMÂNIA
Telefon: +40 232 76 5120
Faks: +40 232 76 7072

BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİ

1. PAKMAYA MARMARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Halkalı Merkez Mah. Dereboyu Cad. No: 56 34303
Küçükçekmece / İstanbul
Telefon: +90 212 470 84 29 - 693 56 85
Faks: +90 212 470 42 97

İstanbul Kadıköy Satış Ofisi

Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No: 14
Y. Dudullu / İstanbul
Telefon: +90 212 415 88 59 - 420 49 10
Faks: +90 212 415 91 46

Pakmaya Uygulama Merkezi (PUM)

Zincirlikuyu Mah. Matbuat Sok. No: 3
34387 Şişli / İstanbul
Telefon: +90 212 266 35 81
Faks: +90 212 266 35 81

2. PAKMAYA KUZEY EGE BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Mustafa Kemal Atatürk Mah. Kemalpaşa Asfaltı Cad.
No: 55 35170 Kemalpaşa / İzmir
Telefon: +90 232 877 02 23 - 24
Faks: +90 232 877 07 36

3. PAKMAYA GÜNEY EGE BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Mehmetçik Mah. Termesos Bulvarı Ofis 24 İş Merkezi
A1 Blok Kat: 6 No: 11 Muratpaşa / Antalya
Telefon: +90 533 955 20 82
Faks: +90 242 311 18 76

4. PAKMAYA ORTA ANADOLU BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Macun Mah. Bağdat Cad. Ece İş Merkezi
No: 95/B1 Yenimahalle / Ankara
Telefon: +90 312 385 55 19 - 20 - 21
Faks: +90 212 312 385 55 22

Pakmaya Düzce Satış Ofisi

Çevrik Mevkii 81850 Cumayeri / Düzce
Telefon: +90 380 731 35 64 - 65
Faks: +90 380 731 35 63

5. PAKMAYA AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Döşeme Mah. 60075 Sok. Baysan İş Merkezi 3/301
Seyhan / Adana
Telefon: +90 322 332 79 10 - 11
Faks: +90 322 332 79 09





Pakmaya®

www.pakmaya.com

www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com

  Pakmaya Profesyoneller Dünyası

 Profesyoneller Dünyası