



Pakmaya®

Ekazyme SR

Enzim Karışımı

TÜRKİYE'DE İLK VE TEK



Hamburger ekmeği, tost ekmeği, sandviç ekmeği, roll ekmeği, arap ekmeği gibi şeker kullanılan ürünlerde şekeri ortadan kaldırmanızı veya azaltmanızı sağlayan Pakmaya Ekazyme SR Enzim Karışımı 25 kg'lık ve 4 kg'lık seçenekleri ile ustalarımızın ve şeflerimizin yanında.



Pakmaya Ekazyme SR Enzim Karışımı

Avantajları

- Herhangi bir katkı maddesi içermeyen enzim karışımıdır.
- Hamburger, sandviç, tost, roll ve arap ekmeği üreticilerine, ekmeklerde kullandığı ekmek geliştiricisini değiştirmeden şekeri ortadan kaldırma (şeker kullanımı %5 olan ürünlerde) veya miktarını azaltma imkânı sağlar.
- Ekmeklerde ekstra yumuşaklık sağlar.
- Hamburger, sandviç, tost, roll ve arap ekmeklerine hacim artışı ve altın sarısı renk verir.
- Hamurların fermantasyon sürelerini %20'ye kadar kısaltır.
- Ekmek iç yapısını sıkılaştırır ve homojen bir iç yapı sağlar.
- Hamurdaki toplam şeker miktarını azaltarak azaltılan şeker miktarının %50'si kadar daha fazla su ilave edilmesine imkân sağlar.
- Şeker kullanılmayan ürünlere lezzet katar ve daha güzel kızarmış ürünler elde edilmesini sağlar.



Kullanım Oranları

%0,1 kullanıldığında şeker oranlarını,
%15'ten %10'a,
%10'dan %5'e,
%5'ten %0'a indirir.
(Bu kullanımlarda hamura %2,5 daha fazla su verilmelidir.)

%5'ten daha az şeker kullanılan ürünlerde ise geliştirici kullanım dozu aşağıdaki gibi indirilmelidir;

- Şekeri %4'ten %0'a indirmek için 80 g / 100 kg un,
- Şekeri %3'ten %0'a indirmek için 60 g / 100 kg un,
- Şekeri %2'den %0'a indirmek için 40 g / 100 kg un,
- Şekeri %1'den %0'a indirmek için 20 g / 100 kg un oranlarında geliştirici kullanılmalıdır.

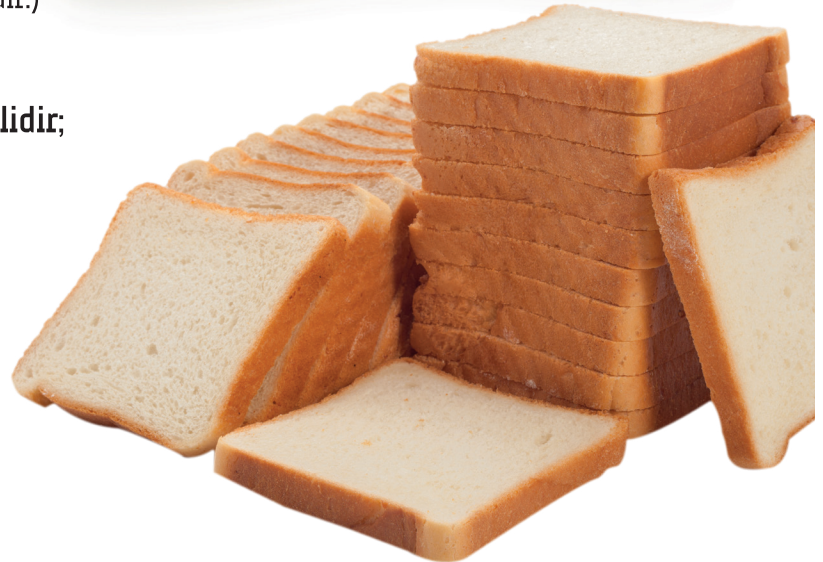
Raf ömrü: Üretim tarihinden itibaren 18 aydır.

Demo talepleriniz ve sorularınız için bizi arayabilirsiniz.



Danışma
Hattı

www.pakmaya.com
0 800 211 00 82 (Ücretsiz)
0 212 267 0 725



www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com