



اكازيم س ر

اكازيم س ر خليط الانزيمات

الاول والوحيد في تركيا



هذا المنتج يسمح لك التخلص من السكر أو خفض نسبة السكر في المنتجات التي تستخدم السكر، مثل الخبز همبرغر، والخبز محمص، والخبز ساندوبيتش، والخبز لفة والخبز العربي. هذا المنتج متوفّر في الأحجام ٢٥ كيلو و ٤ كيلو بجانب أسيادنا.



باكمايا اكازيم س ر خليط الانزيمات المميزات

- هذا المنتج لا يحتوي على أي إضافات
- توفر امكانية تقليل كمية السكر او ازاله السكر (في المنتجات المستعملة بها السكر بنسبة ٥٪) دون تغيير مطمور الخبز في الخباز التي تستعمله منتجي خبز همبرغر، وخبز السندينج، وخبز محمص، وخبز الملفوف والخبز العربي
- يوفر نعومة إضافية في منتجات المخبوزات
- تعمل على زيادة حجم خبز همبرجر ، والسندينج ، والمحمص ، واللفة والخبز العربي وتعطي لها لون أصفر ذهبي
- تخفض الوقت تخمير العجين بنسبة ٢٠٪
- تعمل على تشدد البنية الداخلية للخبز وتتوفر لها بنية داخلية متGANSAة
- يقلل من كمية السكر الإجمالية في العجين ويسمح بإضافة ٥٠٪ ماء أكثر من كمية السكر المخفضة.
- يضيف مذاقاً ونكهة رائعة للمنتجات غير المستخدمة المحتوية على السكر ويساهم في تحميص المنتجات جيداً.



نسب الاستعمال

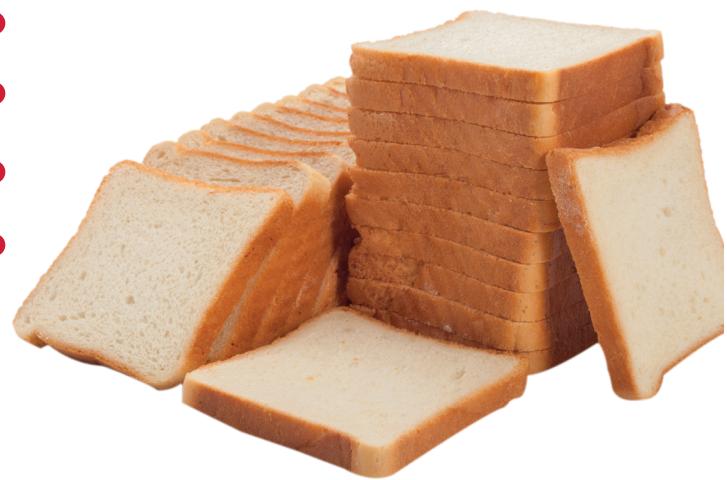
عند استخدام ١٠٪ من هذا المنتج ، تقلل معدلات السكر كما يلي:

تقليل نسبة السكر من ١٥٪ إلى ١٠٪
تقليل نسبة السكر من ١٠٪ إلى ٥٪
تقليل نسبة السكر من ٥٪ إلى ٠٪
(في هذه الاستخدامات ، يجب إعطاء زيادة ٢,٥٪ من الماء للعجين)



في المنتجات التي تحتوي على أقل من ٥٪ من السكر ، يجب تقليل مطمور كما هو مبين أدناه:

- لتقليل السكر من ٤٪ إلى ٠٪ ، يجب استخدام ٨٠ جراماً من هذه المادة. (صالح لوزن ١٠٠ كيلو طحين)
- لتقليل السكر من ٣٪ إلى ٠٪ ، يجب استخدام ٦٠ جراماً من هذه المادة. (صالح لوزن ١٠٠ كيلو طحين)
- لتقليل السكر من ٢٪ إلى ٠٪ ، يجب استخدام ٤٠ جراماً من هذه المادة. (صالح لوزن ١٠٠ كيلو طحين)
- لتقليل السكر من ١٪ إلى ٠٪ ، يجب استخدام ٢٠ جراماً من هذه المادة. (صالح لوزن ١٠٠ كيلو طحين)



مدة الصلاحية: ١٨ شهراً من تاريخ الإنتاج.

يمكنك الاتصال معنا لطرح الأسئلة
وتقديم طلباتكم التجريبية.

