

UNIFERM

Türkisches Fladenbrot
Türk Pidesi

*Backmittel zur Herstellung von Fladenbroten und
türkischen Spezialitäten.*

*Fırında pide ve Türk hamur işlerini
pişirmek için katkı maddesi*



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM Türkisches Fladenbrot

UNIFERM

Türkisches Fladenbrot

Türk Pidesi



Backmittel zur Herstellung von Fladenbrot
und türkischen Spezialitäten
Fırında pide ve Türk hamur işlerini pişirmek için
katkı maddesi

UNIFERM Türkisches Fladenbrot		UNIFERM Türk Pidesi	
Artikel-Nr.	83052	Ürün no.	83052
Anwendungsbereich	Fladenbrote, Weizenbrote und Weizenkleingebäcke	Uygulama alanı	Pideler, buğday ekmeği ve buğday unundan yapılmış kurabiyeler
Inhaltsstoffe	Traubenzucker, Weizenstärke, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithin), Sojamehl, Backenzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Backhefe (inaktiv)	İçindekiler	Glikoz, buğday nişastası, emülgatör, (mono ve digliseritlerin tartarik asit esterleri ve yemeklik yağ asitlerinin mono ve digliseritleri, lesitin), soya unu, pişirme enzimleri, un işleme maddeleri (askorbin asit), maya (etkisiz)
Dosierung	1 - 3 % auf Mehl	Dozaj	Un üzerine %1 – 3
Produkt-eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> ✓ wollige, trockene Teige ✓ gute Maschinengängigkeit ✓ goldgelbe Bräunung ✓ typische Porung ✓ softige Krume ✓ lange Verzehrsfrische ✓ aromatischer, voller Geschmack 	Ürün özellikleri	<ul style="list-style-type: none"> ✓ yumuşak, kuru hamurlar ✓ makineden rahat akışkanlık ✓ altın sarısı kızarma ✓ tipik gözenekleşme ✓ yumuşak ekmeğin içi ✓ uzun süreli tazelik ✓ aromatik, dolgun lezzet

Bestell-Nr. 83052 02/11 E

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0
Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444
www.uniferm.de



*100% Garantie für
Frische und Genuss!*