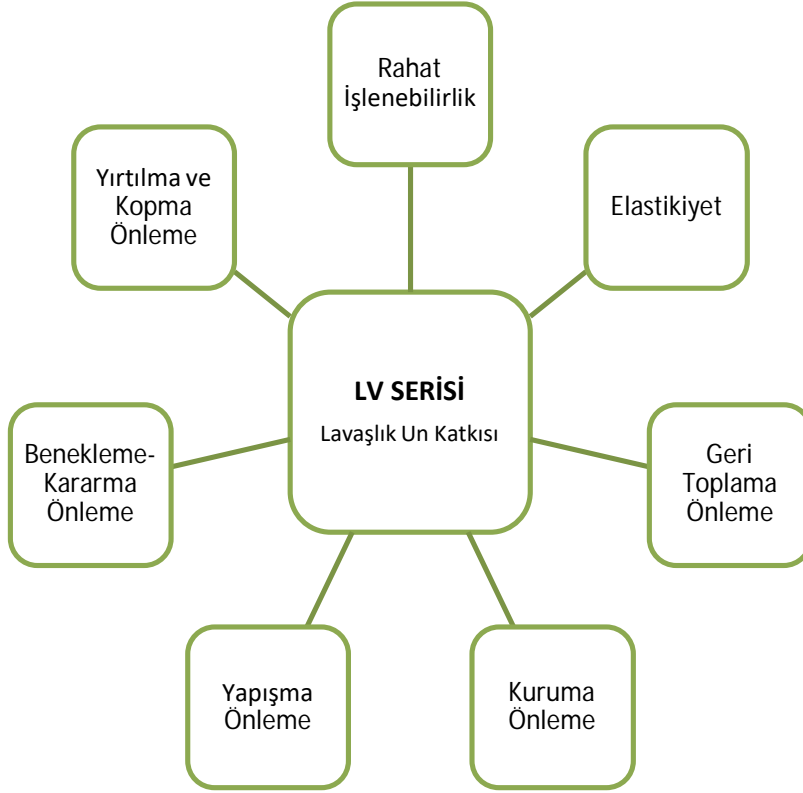


LV SERİSİ Lavaşlık Un Katkısı

İçerik

Lavaşlık unlarınızın kalitesini geliştirmek için unun protein ve nişasta yapısına etki eden **stabilizatörler** ve **enzimlerden** oluşan özel bir karışımdır.

Etki Mekanizması



Dozaj

Genelde **50 kg una 5 – 10 g** kullanımı tavsiye edilir. İdeal kullanım oranı için destek isteyiniz.

Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **25 kg net**

Hedef Etki



Yüksek Elastikiyet ve Kuvvet: Hamur, yırtılmadan ve kopmadan rahat açılabilir olmasını sağlar.

Kolay İşlenebilirlik: Hamur yoğurma esnasında homojen bir yapı oluşturur ve yorulmadan açılır.

Dayanıklılık: Pişirme sırasında kenar kısımları sertleşmez veya kurumaz.

Makine Kullanımı : Hamurun makinelerde rahat işlenmesini sağlar. Kopma ve yırtılmaları en aza indirerek kalite kaybı ve fire oluşumunu azaltır.

Yapışmama Özelliği: Hamur açma sırasında yapışma oluşmasını önler ve son aşamada üst üste konulan yufkaların birbirine yapışmasını engeller.

Kuruma Problemi : Hamurun bekleme sırasında hızlı bir şekilde kurumasını(su kaybını) önleyerek daha uzun süre taze kalması sağlanır.



Lavaş İşletmeleri İçin LV SERİSİ Lavaşlık Un Katkısı

Eğer kullandığınız pidelik unda;

Kazanda zayıflık – çürüme – yüz almama - özleşmeme hatası varsa

Hamur açma sırasında zayıflık – yırtılma – kopma - zor işleme – geri toplama varsa

Pişme sırasında kuruma – kırılma – kopma – ufalanma – renk bozukluğu varsa



LV SERİSİ Lavaşlık Un Katkısı bir çuval una 5 – 10 gr arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz. Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.