

HAMURUNDA
LEZZET
VAR!

PANELLA®

yenilikçi fırıncılık çözümleri

Hakkımızda

Türkiye'nin fırıncılık hammaddeleri konusunda yenilikçi üreticisi olan PANELLA GIDA A.Ş., Predo, Selective, Pratimix, Ekşihamur ve Panella markaları altında, hazır ekmek karışımları, ön hamurlar, ön karışımlar, ekşi hamur türevleri ve farklı un çeşitleri olmak üzere, 50'nin üzerinde farklı ürünü bugüne kadar fırın ve unlu mamul üreticilerinin beğenisine sunmuştur.

PANELLA GIDA A.Ş. un, ekmek miksleri, un geliştiricileri konusunda 30 yıllık teknik bilgi, beceri ve Pazar bilgisine sahiptir. Sürekli olarak dünya Pazar trendlerini yerinde ve yakından takip etmektedir. Türkiye'de tüketim alışkanlığı oturmuş olan ve beğenilerek tüketilen ekmek çeşitleri için PANELLA markası altında ürettiğimiz ürünler ile sektöre hizmet verirken, Dünya'dan ve Türkiye'den derlediğimiz her biri ayrı lezzet öyküsü olan, zengin içerikli ekmek çeşitlerini SELECTİVE markasıyla kullanıcılarının beğenisine sunmaktadır.

EKŞİHAMUR kategorisi altındaki doğal ekşi hamur ürünlerimiz sayesinde ekmek ve unlu mamul üreticileri nihai ürünlerinde lezzet farklılığı sağlayabilmektedir.

PANELLA GIDA A.Ş. tüm donanımları ile sektörde una ve hamura dair yaşanan problemleri çözecek ürünler geliştirmektedir. Bugüne kadar geliştirdiği birçok yenilikçi ürünü fırın ve unlu mamul ustalarının kullanımına takdim etmiş ve büyük beğeni kazanmıştır. PANELLA GIDA A.Ş. daha az çaba ve daha kısa zamanda farklı ekmek çeşitleri yapımına olanak sağlayan PRATİMİX ve PREDO ürün ailesi ile çeşit ekmek yapımına yenilikçi bir çözüm sunmaktadır.

PRATİMİX ürün ailesi, standart ekmek hamuruna ilave edilerek Çavdar, Tahıl ve Tam Buğday Ekmeği gibi yaygın tüketimi olan ekmek çeşitlerini daha kolay ve daha hızlı yapma olanağı sunmaktadır.

Her biri farklı doğal ekşi hamur lezzetine sahip, öncü ve inovatif, hamur formundaki PREDO ürün ailesi, standart beyaz ekmek hamuruna ilave edilerek bir hamurdan birden fazla ekşi hamurlu ekmek çeşidini daha kısa zamanda ve daha az efor ile yapma kolaylığı sağlamaktadır.

Özetle, Ekmek ve Unlu Mamul sektörü ile değirmencilik sektörü arasında etkin bir ağı sahip olan PANELLA GIDA A.Ş. olarak amacımız, iş ortağımız olarak değerlendirdiğimiz müşterilerimize, yenilikçi ve farkındalık yaratan ürün kategorilerimizle en iyi hizmeti sunmaktır.

FIRINCILIK ÇÖZÜMLERİ İÇİN BURADAYIZ...

PANELLA®
innovative bakery solutions

KLASİK SERİSİ

Panella Hazır Ekmek Karışımları...
Beğendiğiniz lezzetler ilk günden beri ekmek teknenizde...
Kullanım kolaylığı, geniş ürün ailesi ve standart kalitesi ile
bildiğiniz lezzetler yine yeniden sizinle...



ÇAVDAR

ÇAVDARLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Çavdar Unu (%32), Malt Unu, Gluten, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Çavdarlı Ekmek çeşitleri, Tatlı-Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	---	--	--	--

Çavdarlı Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Çavdar Miksi	: 25 kg
Su	: 15 - 16 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 230 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 300 -400 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü çavdar unu ile süslenir.

Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	360 / 1504 Kj	% RDA**
Protein	11,8 g	23 %
Karbonhidrat	67,9 g	23 %
Yağ	1,5 g	1,80 %
Diyet Lif	5,7 g	14 %
Sodyum	2,4 mg	0,10 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

TAHİL

KARIŞIK TAHILLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Çavdar Unu (%9), Mısır Unu (%7), Yulaf Unu (%5), İnce Kepek, Ayçekirdek İçi, Susam, Gluten, Şeker, Haşhaş Tohumu, Ketan Tohumu, Malt Unu, Antioksidan (E300), Enzimler



KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
% 100	Tahıllı Ekmek çeşitleri, Tatlı-Tuzlu Atıştırmalıklar	25 Kg Kraft Torba	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY

Tahıllı Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Tahıl Miks	: 25 kg
Su	: 14 - 15 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 ° C
Pişirme Süresi	: 35 - 45 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 500 -600 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü Panella Dressing ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	395 / 1652 KJ	% RDA**
Protein	14,1 g	28 %
Karbonhidrat	59,3 g	21 %
Yağ	8,2 g	10,00 %
Diyet Lif	6,3 g	15 %
Sodyum	3,7 mg	0,15 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

KEPEK

KEPEK EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Buğday Kepeği (%20), Gluten, Malt Unu, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Kepekli Ekmek çeşitleri, Kepekli Rol ve Sandviç Ekmekleri	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	--	--	--	--

Kepekli Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Kepek Miksi	: 25 kg
Su	: 16 - 17 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 220 °C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 400 -500 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü kalın kepek ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	351 / 1468 Kj	% RDA**
Protein	14,2 g	28 %
Karbonhidrat	60,1 g	21 %
Yağ	2,1 g	2,60 %
Diyet Lif	10,2 g	26 %
Sodyum	2 mg	0,08 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

KÖY EKMEĞİ YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Tandırılık Un, Çavdar Unu, İnce Kepek, Gluten, Malt Unu, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



KULLANIM ORANI % 100	UYGULAMA ALANLARI Geleneksel Köy Ekmeği, Cevizli – Üzümlü Ekmek Çeşitleri	AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	RAF ÖMRÜ 6 AY
--	---	---	---	---------------------------------

Üzümlü-Cevizli Köy Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Panella Köy Miksi	: 25 kg
Su	: 16 - 17 lt
Kuru Üzüm	: 1,5 kg
Kırılmış Ceviz içi	: 1,5 kg
Tuz	: 0,30 – 0,35 kg
Yaş Maya	: 0,50 – 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır

Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.

Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 ° C
Pişirme Süresi	: 25 – 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir

Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 – 30 dk bekletilir. 400 -500 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü esmer un ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.

Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	360 / 1504 Kj	% RDA**
Protein	13,4 g	26 %
Karbonhidrat	66,5 g	23 %
Yağ	1,5 g	1,80 %
Diyet Lif	5,1 g	13 %
Sodyum	2,1 mg	0,90 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

TAM BUĞDAY

ÖZEL AMAÇLI TAM BUĞDAY UNU

İÇİNDEKİLER : Tam Buğday Unu, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Tam Buğday ve Tam Buğdaylı Ekmek Çeşitleri, Tatlı-Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	--	--	--	--

Tam Buğday Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Panella Tam Buğday Unu	: 25 kg
Su	: 16 - 17 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 ° C
Pişirme Süresi	: 39 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 400 -500 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	353 / 1475 Kj	% RDA**
Protein	12,9 g	26 %
Karbonhidrat	62,4 g	22 %
Yağ	2,1 g	2,60 %
Diyet Lif	9 g	22 %
Sodyum	2,2 mg	0,90 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

RUŞEYMLİ

RUŞEYMLİ EKMEK İÇİN HAZIR TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Buğday Ruşeymi (%15), Tam Buğday Unu, Gluten, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Ruşeymli Ekmek, Tatlı-Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	---	--	--	--

Ruşeymli Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Çavdar Miksi	: 25 kg
Su	: 15 - 16 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 400 -500 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü mısır unu ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	367 / 1533 Kj	% RDA**
Protein	15,6 g	31 %
Karbonhidrat	63,8 g	22 %
Yağ	2,8 g	3,50 %
Diyet Lif	4,1 g	10 %
Sodyum	3,5 mg	1,50 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

DARK ÇAVDAR

ESMER ÇAVDARLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Çavdar Unu (%30), Malt Unu, Gluten, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Esmer Çavdarlı Ekmek Çeşitleri	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	---	--	--	--

Esmer Çavdar Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Panella Dark Çavdar Miksi	: 20 kg
Su	: 12 - 13 lt
Tuz	: 0,25 - 0,30 g
Yaş Maya	: 0,4 - 0,6 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 230 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 300 -400 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü beyaz un ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	360 / 1504 KJ	% RDA**
Protein	11,8 g	23 %
Karbonhidrat	67,9 g	23 %
Yağ	1,5 g	1,80 %
Diyet Lif	5,7 g	14 %
Sodyum	2,4 mg	0,10 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

PANELLA

Selective®

Hazır Ekmek Karışımları

SELECTIVE SERİSİ

Bol malzeme, bol çeşit, bol bol lezzet...

Dünyanın ve Türkiye'nin birçok yerinden derlediğimiz, her biri ayrı lezzet öyküsü olan Panella Selective serisi hazır ekmek karışımları ile daha fazla çeşit, daha fazla lezzet, siz isteyin biz yaparız...



EKŞİLİ ÇAVDAR

EKŞİLİ ÇAVDAR EKMEĞİ YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Çavdar Unu (%33), Çavdar Malt Unu, Gluten, Kurutulmuş Çavdar Hamur Ekşisi, Tuz, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Ekşili Çavdar Ekmeği, Geleneksel Köy Ekmeği, Osmanlı Ekmeği	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	--	--	--	--

Ekşili Çavdar Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Selective Ekşili Çavdar Miksi : 25 kg

Su : 15 - 16 lt

Yaş Maya : 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu : 20 - 25 dk

Spiral Yoğurucu : 5 dk (Düşük Devir)
: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı : 210 - 230 °C

Pişirme Süresi : 25 - 35 dk



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 350 -400 g (yada istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	353 / 1476 Kj	% RDA**
Protein	12,7 g	25 %
Karbonhidrat	65,2 g	23 %
Yağ	1,46 g	2 %
Diyet Lif	6,18 g	15 %
Sodyum	702 mg	29 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

İNTEENSE ÇAVDAR

YOĞUN ÇAVDARLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Çavdar Unu, Kurutulmuş Çavdar Ekşisi, Çavdar Malt Unu, Malt Ekstraktı, Buğday Gluteni, Tuz, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Yoğun Çavdarlı Ekmek Çeşitleri	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	---	--	--	--

Yoğun Çavdarlı Ekmek Yapımı



Malzemeler

Selective İntense Çavdar : 25 kg

Su : 17,5 – 18 lt

Yaş Maya : 0,5 – 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu : 20 - 25 dk

Spiral Yoğurucu : 5 dk (Düşük Devir)
: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı : 200 - 225 ° C

Pişirme Süresi : 35 – 45 dk



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 – 30 dk bekletilir. 500 -600 g (yada istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur çavdar unu ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak ekmekleri tost kalıbında pişirebilirsiniz. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	351 / 1470 Kj	% RDA**
Protein	14,3 g	29 %
Karbonhidrat	63 g	22 %
Yağ	1,43 g	2 %
Diyet Lif	7,02 g	18 %
Sodyum	702 mg	29 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

BROTTE

ALMAN ESMER EKMEKLERİ İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Çavdar Unu, Buğday Unu, Mısır Unu, Kavrulmuş Malt Unu, Çavdar Malt Unu, Kurutulmuş Çavdar Hamur Ekşisi, Kurutulmuş Buğday Hamur Ekşisi, Ayçekirdek İçi, Yulaf Ezmesi, Susam, Beyaz Kinoa, Keten Tohumu, Tuz, Şeker, Baharat, Buğday Gluteni, Antioksidan (E300), Enzimler



KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
% 100	Alman Esmer Ekmeği, Ekşili Baharatlı Ekmek, Tuzlu Atıştırmalıklar	Serin (Maks. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	Serin (Maks. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY

Alman Esmer Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Selective Brotte : 25 kg

Su : 14 - 14,5 lt

Yaş Maya : 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu : 20 - 25 dk

Spiral Yoğurucu : 5 dk (Düşük Devir)
: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı : 200 - 225 °C

Pişirme Süresi : 30 - 40 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir.



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 500 -600 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü beyaz un ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	348 / 1458 Kj	% RDA**
Protein	12,4 g	25 %
Karbonhidrat	63 g	22 %
Yağ	1,83 g	2 %
Diyet Lif	7,69 g	19 %
Sodyum	702 mg	29 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

GÜNDÖNDÜ



AYÇEKİRDEKLİ EKMEKLER İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Çavdar Unu, Ayçekirdeği İçi (%15), Çavdar Malt Unu, Arpa Malt Unu, Buğday Gluteni, Kurutulmuş Çavdar Hamur Ekşisi, Tuz, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler

 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Ayçekirdekli Ekmek Çeşitleri, Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 SAKLAMA KOŞULLARI 25 Kg Kraft Torba	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	---	--	--	--

Ayçekirdekli Ekmek Yapımı



Malzemeler

Selective Gündöndü	: 25 kg
Su	: 14 - 14,5 lt
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir) 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 500 -600 g (yada istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü Panella Ayçekirdek İçi ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	396 / 1476 Kj	% RDA**
Protein	13,3 g	27 %
Karbonhidrat	65,8 g	23 %
Yağ	1,59 g	2 %
Diyet Lif	3,23 g	8 %
Sodyum	803 mg	33 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

AKDENİZ



DOMATESLİ - BAHARATLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Mısır Unu, Domates Kuru (%5), Domates Tozu (%3), Sarımsak Tozu, Buğday Gluteni, Tuz, Şeker, Baharat Karışımı, Antioksidan (E300), Enzimler

 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Domatesli Baharatlı Ekmek, Pizza Tabanı, Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ 10 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	---	--	--	--

Akdeniz Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Selective Akdeniz	: 10 kg
Su	: 6 - 6,2 lt
Yaş Maya	: 0,2 - 0,4 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir) 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 230 °C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 350 -400 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	353 / 1476 Kj	% RDA**
Protein	13,3 g	27 %
Karbonhidrat	65,8 g	23 %
Yağ	1,59 g	2 %
Diyet Lif	3,23 g	8 %
Sodyum	803 mg	33 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

YULAF



YULAFI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Yulaf Unu (%15), Yulaf Kepeği(%5), Yulaf Ezmesi (%5), Ketan Tohumu, Kurutulmuş Çavdar Ekişisi, Kurutulmuş Buğday Ekişisi, Buğday Gluteni, Tuz, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler

 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Yulafli Ekmek Çeşitleri, Tatlı-Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	--	--	--	--

Yulafli Ekmek Yapımı



Malzemeler

Selective Yulaf	: 25 kg
Su	: 14 - 14,5 lt
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir) 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 225 °C
Pişirme Süresi	: 30 - 40 dk



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 400 -500 g (yada istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmekçe son şekli verilir ve hamur üstü Panella Yulaf Ezmesi ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak ekmekleri tost kalıbında pişirebilirsiniz. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	369 / 1456 Kj	% RDA**
Protein	14,7 g	29 %
Karbonhidrat	62,4 g	22 %
Yağ	4 g	5 %
Diyet Lif	4,96 g	12 %
Sodyum	705 mg	29 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

SIYEZ

SIYEZ UNLU EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Siyez Buğday Unu (%70), Sarı Buğday Unu, Buğday Unu, Kabartılmış Buğday Unu, Kurutulmuş Çavdar Hamur Ekişisi, Kurutulmuş Buğday Hamur Ekişisi, Buğday Gluteni, Tuz, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Siyezli Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	 AMBALAJ 10 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	--	--	--	--

Siyezli Ekmek Yapımı



Malzemeler

Selective Siyez	: 10 kg
Su	: 6 - 6,5 lt
Yaş Maya	: 0,2 - 0,4 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir) 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 °C
Pişirme Süresi	: 40 - 50 dk



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 500 -600 g (yada istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamurlar pişirme kalıbına yerleştirilir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	354 / 1481 Kj	% RDA**
Protein	13,6 g	23 %
Karbonhidrat	62,1 g	23 %
Yağ	1,92 g	23 %
Diyet Lif	5,7 g	23 %
Sodyum	2,4 mg	23 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

CORNTOP

TANELİ MISIR EKMEĞİ YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Mısır Unu (%35), Mısır İrmiği (%5), Ekstrude Mısır, Ayçekirdek İçi, Keten Tohumu, Buğday Gluteni, Tuz, Şeker, Baharatlar, Antioksidan (E300), Enzimler



 KULLANIM ORANI % 100	 UYGULAMA ALANLARI Mısırlı Ekmek Çeşitleri, Tuzlu Atıştırmalıklar	 AMBALAJ 25 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
---	--	--	--	--

Corntop Mısır Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Selectvie Corntop Mısır : 25 kg

Su : 14 - 14,5 lt

Yaş Maya : 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu : 20 - 25 dk

Spiral Yoğurucu : 5 dk (Düşük Devir)
5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı : 210 - 220 °C

Pişirme Süresi : 30 - 40 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir.



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 400 -500 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üzeri Panella Corntop Süs ile süslenir. Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur tost kalıplarında pişirebilirsiniz. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	365 / 1527 Kj	% RDA**
Protein	13,7 g	27 %
Karbonhidrat	59,3 g	21 %
Yağ	5,49 g	7 %
Diyet Lif	4,63 g	12 %
Sodyum	704 mg	29 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

PREDO®
Predough - Ön Hamur

PREDO SERİSİ

Biliyoruz ki ekmek yapmak zor zanaat...
Gecesi yok, gündüzü yok, emeği çok.
Bazen çeşit ekmek yapmaya vakit bile yok. İşteee biz de
sizden ilham aldık çeşit ekmek yapmayı PREDO Ön Hamur
ile kolaylaştırdık.



ESMER OBA

ESMER OBA EKMEĞİ YAPIMI İÇİN ÖN HAMUR



İÇİNDEKİLER

: İçme Suyu, Buğday Ruşeymi Ekşisi, Çavdar Ekşisi, Buğday Ekşisi, Malt Eksrakt, Buğday Nişastası, Çavdar, Malt Unu, Ayçekirdeği İçi, Ketan Tohumu, Buğday Patlağı, Prejelatinize Un, Buğday Gluteni, Bal, Sıvı Yağ, Sirke, Tuz

 KULLANIM ORANI 20 – 30 % (Hamur Ağırlığı Üzerinden)	 UYGULAMA ALANLARI Esmer Oba Ekmegi Yapımı	 AMBALAJ 10 Kg Plastik Kova	 SAKLAMA KOŞULLARI Buzdolabında (+4 ° C'de) ağız kapalı bir şekilde muhafaza ediniz. Ambalaj açıldıktan sonra kısa bir süre içinde tüketilmelidir.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
--	--	---	---	--

Oba Ekmegi Yapımı



Malzemeler

Standart Beyaz Ekmek Hamuru	: 10 kg
Predo Esmer Oba	2 – 3 kg



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 5-7 dk
Spiral Yoğurucu	3 -5 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 – 220 ° C
Pişirme Süresi	: 35 – 45 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir.



Uygulama

Belirtilen miktarlarda ekmek hamuru ve Predo Esmer Oba Ekmegi Ön Hamuru homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 – 30 dk bekletilir. 500 -600 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir. Hamurun üzeri Panella Popping ile süslenir ve son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	268 / 1123 Kj	% RDA**
Protein	15 g	30 %
Karbonhidrat	16,9 g	6 %
Yağ	13,1 g	16 %
Diyet Lif	7,69 g	19 %
Sodyum	1464 mg	61 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

RUSTİK



RUSTİK EKMEK ÇEŞİTLERİ YAPIMI İÇİN ÖN HAMUR

İÇİNDEKİLER

: İçme Suyu, Buğday Ruşeymi Ekşisi, Çavdar Ekşisi, Buğday Ekşisi, Buğday Nişastası, Prejelatinize Un, Buğday Gluteni, Sirke, Tuz

KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
5 - 10 % (Hamur Ağırlığı Üzerinden)	Ekşili Köy Ekmeği, Trabzon Ekmeği, Baget, Ciabatta, Panini	10 Kg Plastik Kova	Buzdolabında (+4 ° C'de) ağız kapalı bir şekilde muhafaza ediniz. Ambalaj açıldıktan sonra kısa bir süre içinde tüketilmelidir.	6 AY

Ekşili Köy Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Standart Beyaz Ekmek Hamuru	: 10 kg
Predo Rustik	: 0,5 - 1 kg



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 5-7 dk
Spiral Yoğurucu	: 3 -5 dk (Hızlı Devir)
* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.	



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 - 220 ° C
Pişirme Süresi	: 40 - 50 dk
* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir.	



Uygulama

Belirtilen miktarlarda ekmek hamuru ve Predo Rustik Ön Hamuru homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur yapılacak ekmek çeşidine göre yeterli kadar dinlendirilir. 500 -600 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir. Hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen ya da yapılan ekmeğe uygun pişirme ayarlarında pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	181 / 757 KJ	% RDA**
Protein	12,6 g	25 %
Karbonhidrat	23,6 g	8 %
Yağ	2,09 g	3 %
Diyet Lif	5,07 g	13 %
Sodyum	3956 mg	165 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

ANTİK



ANTİK TAHILLI EKMEK YAPIMI İÇİN ÖN HAMUR

İÇİNDEKİLER

: İçme Suyu, Çavdar Ekşisi, Buğday Ekşisi, Buğday Ruşeymi, Buğday Nişastası, Kinoa, Chia Tohumu, Teff, Amaran, Mavi Haşhaş Tohumu, Sarı Haşhaş Tohumu, Beyaz Haşhaş Tohumu, Ayçekirdeki İçi, Prejelatinize Un, Buğday Gluteni, Zerdeçal, Zencefil, Zeytin Yağı, Sirke, Tuz

 KULLANIM ORANI 20 – 30 % (Hamur Ağırlığı Üzerinden)	 UYGULAMA ALANLARI Antik Ekmek Çeşitleri, Taneli Roll Ekmekler	 AMBALAJ 10 Kg Plastik Kova	 SAKLAMA KOŞULLARI Buzdolabında (+4 ° C'de) ağzı kapalı bir şekilde muhafaza ediniz. Ambalaj açıldıktan sonra kısa bir süre içinde tüketilmelidir.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
--	--	---	---	--

Antik Ekmek Yapımı



Malzemeler

Standart Beyaz Ekmek Hamuru	: 10 kg
Predo Antik	: 2 – 3 kg



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 5-7 dk
Spiral Yoğurucu	: 3 -5 dk (Hızlı Devir)
* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.	



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 200 – 220 ° C
Pişirme Süresi	: 35 – 45 dk
* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir	



Uygulama

Belirtilen miktarlarda ekmek hamuru ve Predo Antik Ön Hamuru homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 – 30 dk bekletilir. 500 -600 g (yada istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir. Hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	273 / 1144 Kj	% RDA**
Protein	12,3 g	25 %
Karbonhidrat	22,8 g	8 %
Yağ	11,6 g	14 %
Diyet Lif	10,4 g	26 %
Sodyum	1013 mg	42 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

GİRİT

GİRİT EKMEĞİ YAPIMI İÇİN ÖN HAMUR



İÇİNDEKİLER : Çavdar Ekşisi, Buğday Ekşisi, Buğday Ruşeymi, Buğday Nişastası, Buğday Kepeği, İçme Suyu, Zeytin Yağı, Zeytin Parçaları, Prejelatinize Un, Buğday Gluteni, Sirke, Kekik, Tuz, Kekik Yağı

 KULLANIM ORANI 15 - 20 % (Hamur Ağırlığı Üzerinden)	 UYGULAMA ALANLARI Zeytinli-Kekikli Ekmek Çeşitleri, Ciabatta, Panini, Focaccia	 AMBALAJ 10 Kg Plastik Kova	 SAKLAMA KOŞULLARI Buzdolabında (+4 ° C'de) ağız kapalı bir şekilde muhafaza ediniz. Ambalaj açıldıktan sonra kısa bir süre içinde tüketilmelidir.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
--	---	---	---	--

Girit Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Standart Beyaz Ekmek Hamuru	: 10 kg
Predo Girit	: 1,5 - 2 kg



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 5-7 dk
Spiral Yoğurucu	: 3 -5 dk (Hızlı Devir)
* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.	



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 240 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk
* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir	



Uygulama

Belirtilen miktarlarda ekmek hamuru ve Predo Girit Ön Hamuru homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 45-90 dk bekletilir. Hamur unlu tezgaha dökülür ve hafif ezilir. 20X20 cm ölçülerinde (ort.300 g) karelere bölünür ve tepsiye dizilir ve son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine çörek otu serpebilirsiniz. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	266 / 1118 Kj	% RDA**
Protein	8,47 g	17 %
Karbonhidrat	14,9 g	5 %
Yağ	16,2 g	20 %
Diyet Lif	10,3 g	26 %
Sodyum	1301 mg	54 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

PANELLA
innovative bakery solutions

PanArome

EKŞİ HAMURLAR VE AROMALAR

Eskiler eskiden ekmeğın daha lezzetli olduğunu söyler hep,
şimdi o lezzet en doğal haliyle kullanımınız için sizinle...
Doğal Buğday, Doğal Çavdar Ekşi Hamurları ile eski lezzetler
yeniden ekmekle buluşuyor... Lezzet artıyor, bayatlama
doğal olarak gecikiyor, yüzler gülüyor...



ÇAVDAR

SIVI ÇAVDAR HAMUR EKŞİSİ

İÇİNDEKİLER : Çavdar Ekşi Hamuru (Çavdar Unu, İçme Suyu), Çavdar Malt Unu, Buğday Nişastası, Sirke, Tuz



 KULLANIM ORANI % 5 - 15 (Un Ağırlığı Üzerinden)	 UYGULAMA ALANLARI Artizan ve Rustik Ekmek Çeşitleri, Simit, Roll Ekmekler	 AMBALAJ 5 Kg Plastik Bidon	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 9 AY
--	--	---	--	--

Balkan Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Buğday Unu	: 4 kg
Sarı Buğday Unu	: 3 kg
PanArome Sıvı Çavdar Ekşisi	: 1,5 kg
Tuz	: 100 g
Maya	: 50 - 100 g
Su	: 6 - 7 lt

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler yoğurma kazanına koyulur ve tavsiye edilen şekilde yoğrulur. Elde edilen hamur yağlanmış saklama kabına alınır ve 120-150 dk beklemeye bırakılır (İlk fermentasyon sırasında eşit aralıklarla hamurun 2 ya da 3 defa zarflama usulü ile katlanması tavsiye edilir). Yeterince bekleyen hamur tezgaha alınır ve belirtilen gramajlarda kesilir. Hamur fazla sıkıştırılmadan yuvarlak bezeler haline getirilir ve yağlanmış pişirme tepsilerine koyularak son dinlendirmeye bırakılır. Fırına girmeden önce hamurun üzeri birkaç yerden parmak ile delinir ve belirtilen pişirme ayarlarında pişirilir.



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 30-35 dk
Spiral Yoğurucu	: 13-15 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 190 - 220 °C
Pişirme Süresi	: 40 - 45 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	133 / 558 Kj	% RDA**
Protein	4,02 g	8 %
Karbonhidrat	24,6 g	9 %
Yağ	0,54 g	1 %
Diyet Lif	4,31 g	11 %
Sodyum	2001 mg	83 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

ARTISTICO



ÇEŞİT EKMEK YAPIMI İÇİN EKŞİ HAMUR İLAVELİ ÖN KARIŞIM

İÇİNDEKİLER

: Buğday Unu, Kurutulmuş Buğday Hamur Ekşisi, Kurutulmuş Çavdar Hamur Ekşisi, Çavdar Malt Unu, Malt Ekstraktı, Buğday Gluteni, Prejelatinize Un, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler

 KULLANIM ORANI % 25 (Un Ağırlığı Üzerinden)	 UYGULAMA ALANLARI Baget, Ciabatta, Osmanlı Ekmeği, Köy Ekmeği Çeşitleri	 AMBALAJ 10 Kg Kraft Torba	 SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	 RAF ÖMRÜ 6 AY
--	--	--	--	--

Ciabatta Ekmeği Yapımı



Malzemeler

Buğday Unu	: 4 kg
Panella Artistico	: 1 kg
Zeytin Yağı	: 100 – 150 g
Yaş Maya	: 50 – 100 g

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır.



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 30-35 dk
Spiral Yoğurucu	: 15-16 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 230 – 250 °C
Pişirme Süresi	: 18 – 20 dk



Uygulama

Hamur yoğrulduktan sonra, yağlanmış yayvan bir kaba alınır ve 60-90 dk dinlenmeye bırakılır. 1. Fermantasyonun yarısında bekleyen hamur katlanarak turlanır. Bekleme süresi sonunda hamur unlanmış tezgah üzerine bırakılır ve zedelenmeden üzeri hafif ezilerek 2 – 3 cm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açılır ve üzeri unlanır. Açılan hamur 10 cm X 20 cm ölçülerinde dikdörtgen şekilde kazıyıcı ile kesilir ve fazla zedelenmeden tepsilere yerleştirilir. 60-120 dk bekletildikten sonra belirtilen pişirme ayarlarında pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	328 / 1373 Kj	% RDA**
Protein	30,6 g	61 %
Karbonhidrat	42,3 g	15 %
Yağ	1,12 g	1 %
Diyet Lif	6,1 g	15 %
Sodyum	3501 mg	146 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

DARK MALT

KAVRULMUŞ ARPA
MALT UNU

ÇAVDAR MALTI

KABARTILMIŞ
ÇAVDAR MALT UNU

ÇAVDAR EKŞİSİ

KURUTULMUŞ ÇAVDAR
HAMUR EKŞİSİ

BUĞDAY EKŞİSİ

KURUTULMUŞ ÇAVDAR
HAMUR EKŞİSİ

				
KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
% 0,5 - 3 (Un Ağırlığı Üzerinden)	Ekmeklerde Renk ve aroma verici	10 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	12 AY
% 0,5 - 3 (Un Ağırlığı Üzerinden)	Ekmeklerde Renk ve aroma verici	10 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	12 AY
% 2 - 5 (Un Ağırlığı Üzerinden)	Artizan, Rustik ve Ekşili Ekmek Çeşitleri	10 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	12 AY
% 2 - 5 (Un Ağırlığı Üzerinden)	Artizan, Rustik ve Ekşili Ekmek Çeşitleri	10 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	12 AY

PANELLA

Pratimix®

Hazır Ön Karışımlar

HAZIR ÖN KARIŞIMLAR

Ekmeek hamurunu varsa problem yok...
Panella Lezzetlerinden isterseniz sadece 1 tane bile
yapabilirsiniz, dilediğiniz çeşit Pratimix'i beyaz ekmeek
hamurunuza katarak 5 dakika elde ya da mikserde
yoğurarak istediğiniz PANELLA lezzetini kolayca
yakalayabilirsiniz... İster 1 tane ister 3 tane...
Her şey sizin elinizde...



ÇAVDAR

ÇAVDARLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM



İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Çavdar Unu (%32), Malt Unu, Gluten, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler

KULLANIM ORANI Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	UYGULAMA ALANLARI Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	AMBALAJ Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	RAF ÖMRÜ Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.

Çavdarlı Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Çavdar Miksi	: 25 kg
Su	: 15 - 16 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 230 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 300 -400 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü çavdar unu ile süslenir.

Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	360 / 1504 Kj	% RDA**
Protein	11,8 g	23 %
Karbonhidrat	67,9 g	23 %
Yağ	1,5 g	23 %
Diyet Lif	5,7 g	23 %
Sodyum	2,4 mg	23 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

TAHIL

ÇAVDARLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Çavdar Unu (%32), Malt Unu, Gluten, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.

Çavdarlı Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Çavdar Miksi	: 25 kg
Su	: 15 - 16 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 230 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 300 -400 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü çavdar unu ile süslenir.

Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	360 / 1504 Kj	% RDA**
Protein	11,8 g	23 %
Karbonhidrat	67,9 g	23 %
Yağ	1,5 g	23 %
Diyet Lif	5,7 g	23 %
Sodyum	2,4 mg	23 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

KEPEK

ÇAVDARLI EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIM

İÇİNDEKİLER : Buğday Unu, Çavdar Unu (%32), Malt Unu, Gluten, Şeker, Antioksidan (E300), Enzimler



KULLANIM ORANI Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	UYGULAMA ALANLARI Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	AMBALAJ Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	SAKLAMA KOŞULLARI Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	RAF ÖMRÜ Serin (Mak. 25 oC) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.

Çavdarlı Ekmek Yapımı



Malzemeler

Panella Çavdar Miksi	: 25 kg
Su	: 15 - 16 lt
Tuz	: 0,30 - 0,35 g
Yaş Maya	: 0,5 - 1 kg

* Su ve maya miktarları üretim şartlarına göre ayarlanmalıdır



Yoğurma

Çatal Yoğurucu	: 20 - 25 dk
Spiral Yoğurucu	: 5 dk (Düşük Devir)
	: 5-7 dk (Hızlı Devir)

* Yoğurma süresi kazan tipi ve hızına değişebilir.



Pişirme

Pişirme Sıcaklığı	: 210 - 230 ° C
Pişirme Süresi	: 25 - 35 dk

* Hamur gramajına göre pişirme sıcaklığı ve süresi değişebilir



Uygulama

Belirtilen miktarlarda malzemeler homojen olana kadar karıştırılır. Hazırlanan hamur 15 - 30 dk bekletilir. 300 -400 g (ya da istenilen herhangi bir gramajda) kesilir. Ara dinlendirme yapıldıktan sonra ekmeğe son şekli verilir ve hamur üstü çavdar unu ile süslenir.

Hazırlanan hamur son dinlendirmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak hamur üzerine farklı şekillerde bıçak atılabilir. Belirtilen pişirme sıcaklığında ve süresinde pişirilir.



Besin Öğeleri Tablosu

Servis Ölçüsü	100 g	
Enerji	360 / 1504 Kj	% RDA**
Protein	11,8 g	23 %
Karbonhidrat	67,9 g	23 %
Yağ	1,5 g	23 %
Diyet Lif	5,7 g	23 %
Sodyum	2,4 mg	23 %

*100 g için ortalama değerlerdir.

**Günlük ihtiyacı karşılama oranı.

Not: Tablodaki veriler bilgilendirme amaçlı olup 2.000 kcal için ortalama değerleri gösterir ve kesinlik ifade etmez.

HAMURUNDA
LEZZET
VAR!

PANELLA®
innovative bakery solutions

TAHİL UNLARI

Sadece karıştırmıyoruz...
Unlarımızın en doğal, en saf hallerini de sizlerle
paylaşıyoruz. Katkısız, doğal Tahıl Unları da bu ambalajın
içinde...
Doğal olarak...



TAM BUĞDAY UNU

DOĞAL KATKISIZ
TAM BUĞDAY UNU

ÇAVDAR UNU

DOĞAL KATKISIZ
ÇAVDAR UNU

MISIR UNU

DOĞAL KATKISIZ
MISIR UNU

SİYEZ UNU

DOĞAL KATKISIZ
SİYEZ UNU

YULAF UNU

DOĞAL KATKISIZ
YULAF UNU

				
KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
İsteğe Bağlı	Tam Buğday ve Tam Buğdaylı Ekmek Çeşitleri Yapımında	25 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Çavdarlı Ekmek ve Unlu Mamul Yapımında	25 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Mısır Ekmeği ve Mısırlı Unlu Mamul Yapımında	25 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Siyez Ekmeği ve Siyezli Unlu Mamul Yapımında	25 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Yulafli Ekmek ve Unlu Mamul Yapımında	25 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY

PANELLA®
innovative bakery solutions

SÜSLEME VE YARDIMCI MALZEMELER

Hamurunda lezzet var!
Bu muhteşem lezzetler süslenmeyi de hak ediyor...
Panella Ekmek Süsleme Malzemeleri ekmeklerinizin
güzelliğine güzellik katıyor...

YULAF EZMESİ

STABİLİZE EDİLMİŞ
EKMEKLİK YULAF EZMESİ

BUĞDAY EZMESİ

STABİLİZE EDİLMİŞ EKMEKLİK
BUĞDAY EZMESİ

ÇAVDAR EZMESİ

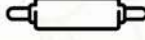
STABİLİZE EDİLMİŞ
EKMEKLİK ÇAVDAR EZMESİ

ARPA EZMESİ

STABİLİZE EDİLMİŞ
EKMEKLİK ARPA EZMESİ

ÇÖREK OTU

TEMİZLENMİŞ
ÇÖREK OTU

				
KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Kraft Torba	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Kraft Torba	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Kraft Torba	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Kraft Torba	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	2 Kg Plastik Kova	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY

MAVİ HAŞHAŞ

TEMİZLENMİŞ MAVİ
HAŞHAŞ TOHUMU

SARI HAŞHAŞ

TEMİZLENMİŞ SARI
HAŞHAŞ TOHUMU

BEYAZ HAŞHAŞ

TEMİZLENMİŞ BEYAZ
HAŞHAŞ TOHUMU

KETEN TOHUMU

TEMİZLENMİŞ KAHVERENGİ
KETEN TOHUMU

KABAK ÇEKİRDEĞİ

TEMİZLENMİŞ KABAK
ÇEKİRDEĞİ İÇİ

				
KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	2 Kg Plastik Kova	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	2 Kg Plastik Kova	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	2 Kg Plastik Kova	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	2 Kg Plastik Kova	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	5 Kg Kraft Torba	Serin (Mak. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY

AYÇEKİRDEK İÇİ

TEMİZLENMİŞ
AYÇEKİRDEK İÇİ

POPPING

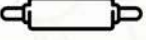
KARIŞIK HAŞHAŞ TOHUMU

TOPPING

KARIŞIK TAHILLI SÜSLEME
MALZEMESİ

DRESSING

KARIŞIK TAHILLI
SÜSLEME MALZEMESİ

				
KULLANIM ORANI	UYGULAMA ALANLARI	AMBALAJ	SAKLAMA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Plastik Kova	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	2 Kg Plastik Kova	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Plastik Kova	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY
İsteğe Bağlı	Hamur işlerinde süsleme ve iç malzeme olarak	10 Kg Plastik Kova	Serin (Max. 25 °C) ve kuru ortamda kapalı şekilde palet üzerinde muhafaza ediniz.	6 AY

HAMURUNDA
LEZZET
VAR!

PANELLA®

yenilikçi fırıncılık çözümleri

PANELLA GIDA. SAN. PAZ. ve TİC. A.Ş.

Sanayi Mh. Petrol Sk. No : 15/18, 41040, İzmit - Kocaeli - Turkey
Tel / Faks : 0262 502 11 35 - bilgi@panellagida.com

www.panellagida.com