MAURI

MAYA

EKMEKÇİLİK & PASTACILIK ÜRÜNLERİ

AB | MAURI



MAURI ANADOLU



MAURI MAYA

MAURI ANADOLU

Mauri Maya, Associated British Foods (ABF) şirketler grubunun uluslararası maya ve fırıncılık hammaddeleri bölümü olan AB Mauri'nin bir parçasıdır. 1988 yılında, Avustralyalı Burns Philp Grubu'nun ortaklığıyla Bandırma, Aksakal'da kurulan Mauri Maya, 1989 yılında hisselerinin tamamını Burns Philp tarafından satın alınmıştır.

Avustralyalı Burns Philp Grubu, 2004 yılında dünyadaki tüm ekmek mayası ve baharat işlerini, Avrupa'nın en büyük gıda şirketlerinden biri olan Associated British Foods (ABF) Grubu'na satma kararı almıştır. O tarihten itibaren şirket, faaliyetlerine **Mauri Maya Sanayi A.Ş.** olarak devam etmektedir.

Büyük endüstriyel üreticiler dışında tüm maya satışlarını bayileri aracılığıyla gerçekleştiren Mauri Maya, endüstriyel maya pazarında **"MAURI MAYA"** ve **"MARMARA MAYA"** markalarıyla, ev tipi maya pazarında ise **"EVMAYA"** markasıyla ülkemizin tüm bölgelerinde faaliyet göstermektedir.

Mauri Maya, dünya standartlarında yüksek kaliteli mayalar üreterek, pek çok komşu ülkeye de ihracat yapmaktadır.

Ekmekçilik sektöründe müşteri memnuniyetini ön planda tutarak faaliyetlerini sürdüren şirket, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, Helal Uygunluk Belgesi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi gibi önemli belgelere sahiptir.

Üretim süreçleri, bu sertifikalara uygun olarak titizlikle yürütülmektedir. Mauri Maya, çevreyi en değerli kaynak olarak görür ve bu anlayışla, gelişmiş arıtma sistemleriyle çevre dostu üretim yapmaktadır.

Ekmekçilik sektöründeki yenilikleri yakından takip eden Mauri Maya, geliştirdiği alternatif ürünlerle fırıncıların hizmetinde olmaya devam edecektir.



AB Mauri, fırıncılık ve pişirme endüstrisi için maya ve gıda geliştirici bileşenler üretmekte ve dünya çapında faaliyet göstermektedir.

Çalışan sayısı: 5.300
Üretim Tesisi Bulunan Ülke Sayısı: 32
Üretim Tesisi Sayısı: 52
Satış Yapılan Ülke Sayısı: 100 +

AB Mauri, farklı pazarlardaki deneyimlerinden elde ettiği uzmanlık sayesinde yüksek teknoloji standartları geliştirmiş bulunmaktadır. Farklı ülkelerde faaliyet gösteren şirketlerini teknoloji ve know-how açısından desteklemektedir. Uzman bilim adamları ve teknisyenleri ile ekmekçilik ve unlu gıdalar, içecek sektörü, hayvan yemi, ilaç ve biyoetanol üretimi de dahil olmak üzere dünya genelinde birçok sektörde faaliyet yürüten büyük küresel şirketlere etkin çözümler sunmaktadır.

Küresel mirası yaklaşık yüz elli yıla yayılan AB Mauri şirketi, Burns Philp ve ABF Cereform şirketlerinin Maya, Ekmek Katı Maddeleri ve Unlu Mamuller portföylerinin 2004 yılında birleştirilmesiyle büyük bir uluslararası şirket haline gelmiştir. Burns Philp, Maya ve Ekmek Katkı Maddeleri şirketi yüz yıl önce kurulmuştu. AB Mauri'nin tarihçesi ise, 1868 yılında Kuzey Amerika da Fleischmann Hamur Mayası'nın üretimine kadar uzanmaktadır.



AB Mauri'nin küresel fırıncılık endüstrisindeki faaliyetleri iki temel segment altında toplanmıştır:

(A) Maya;
AB Mauri'nin maya sektörü için küresel uzmanlığı ve teknoloji yeteneklerinin uzun bir geçmişi vardır.

Fırıncılık:
• Yaş Hamur Mayaları
• Kuru Hamur Mayaları

Diğer:
• Şarap Mayaları
• Bira ve Elma Şarabı Mayaları
• Alkollü içecek Mayaları
• Biyoetanol Mayaları

(B) Ekmekçilik ve Pastacılık Ürünleri;
AB Mauri müşteri beklentilerine odaklanması sayesinde elde ettiği sonuçlarla global teknolojide lider konuma gelmiştir. Sahip olduğu teknoloji ile tüm dünyada hem büyük hem küçük fırın/pastane işletmeleri için geniş bir yelpazede ürün çeşitlendirmeleri yaparak, fonksiyonel performansın yanı sıra, tat ve tazelik boyutlarında da çözümler üretmektedir.

• Ekmek miksleri/premiksleri
• Ekmek geliştiriciler
• Kek Miksleri
• Pastacılık Ürünleri
• Aromalar
• Özel un karışımları
• Enzimler

Maya ve Ekmek Geliştirici Katkı Malzemeleri kategorilerindeki uluslararası markaları;
Fleischmann, Mauripan, Pinnacle, Virgen, Mauri, Prie, Tower and Cinta Roja.

EKMEK MİKSLERİ

EKMEĞE DEĞER KATAR

Ekmeklerimize değer katmak için üstün teknoloji ile üretilen kaliteli mikslerimiz ile her zaman olduğu gibi fırıncılarımızın yanındayız. Tüketici trendlerine ve pazar sonuçlarına yönelik aktif bir bakış açısıyla geliştirilen yeni ürünlerimizle harika lezzetler yaratabilirsiniz.

TAM BUĞDAY EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Tam Buğday Ekmeği için %100 karışım.

İçindekiler

Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Tam Buğday Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Çavdar ekmeği için özel %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Çavdar Unu (>%30), Buğday Gluteni, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Çavdar Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

BOL TAHILLI EKMEK MİKSİ

%100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Bol Tahıllı Ekmek için %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Çavdar Unu, Tam Buğday Unu, Mısır Unu, Ayçekirdek İçi, Keten Tohumu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Mavi Haşhaş, Susam, Darı, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten ve Susam İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Bol Tahıllı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



KARABUĞDAYLI EKMEK MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Yüksek protein ve lif içeriği ile kendine has lezzete sahip Karabuğdaylı Ekmek hazırlamak için %100 karışım

İçindekiler

Karabuğday Unu, Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Karabuğdaylı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

SİYEZ EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Anadolu'nun binlerce yıllık eşsiz mirası siyez buğdayı sofralarınızla buluşuyor. Yüksek lif oranı, düşük gluten içeriği ve değerli mineralleri ile ekşi mayası ve kendine has tadı ile aradığınız lezzet ve sağlık.

İçindekiler

Siyez Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler.

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Siyez Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	13,5 Lt



Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C



Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



KÖY EKMEĞİ MİKSİ

%100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Köy Ekmeği için %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Çavdar Unu, Mısır Unu, Kepek, Buğday Gluteni, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Köy Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C



Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

KARAKILÇIKLI EKMEK MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Atalık buğday türlerinden olan Karakılçık Buğdayı kullanılarak hazırlanan %100 karışım

İçindekiler

Karakılçık Buğdayı Unu, Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Karakılçıklı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



SARIBUĞDAY EKMEK MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Güneydoğu Anadolu'nun bereketli ve zengin topraklarından sofralara eşsiz tat ve kokuda makarnalık buğdaydan harika ekmekler. Tadına doyamayacağınız lezzet.

İçindekiler

Durum Tam Buğday Unu, Buğday Unu, Durum Ekşi Hamur Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Sarıbuğday Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	13,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

CHIA TOHUMLU EKMEK MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Düşük kalorili ve yüksek Omega 3 içeren chia tohumunun yanında, keten tohumu ve kabak çekirdeği içeren ekmekler hazırlamak için geliştirilen %100 karışım

İçindekiler

Buğday Unu, Ayçekirdek İçi, Chia Tohumu, Keten Tohumu, Kabak Çekirdeği İçi, Şeker, Gluten, Tuz, Malt Unu, Emülgatör (E472e), Kıvam Arttırıcı (E412), Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Chia Tohumlu Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	13-15 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



KIZIL ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

İçeriğindeki kızıl çavdar maltı ununun kendine has tat ve kokusunu yoğun olarak hissettiren %100 karışım.

İçindekiler

Çavdar Unu, Buğday Unu, Gluten, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Kızıl Çavdar Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

DİNKEL EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Kızıl buğday unu kullanılarak hazırlanan kendine has tat ve kokuya sahip ekmekler hazırlamak için %100 karışım.

İçindekiler

Dinkel Unu, Çavdar Unu, Yulaf Unu, Ayçekirdeki İçi, Çavdar Ezmesi, Yulaf Ezmesi, Gluten, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Dinkel Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



ALMAN ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Yoğun çavdar oranı ve toz çavdar ekşi mayası ile zenginleştirilmiş, kokusu ve tadı özel gerçek çavdar ekmeği.

İçindekiler

Çavdar Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Keten Tohumu, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Alman Çavdar Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	14 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

KEPEK EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Kepek ekmeği hazırlamak için %100 karışım

İçindekiler

Buğday Unu, Kepek, Gluten, Tuz, Malt Unu, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Kepek Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



YULAF EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Yulaf ekmeği hazırlamak için %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Yulaf Unu, Yulaf Ezmesi, Kepek, Gluten, Tuz, Malt Unu, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Yulaf Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

YOĞUN ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Yüksek çavdar unu içeriğiyle ekmeklerde çavdarın kendine has tat ve kokusunu yoğun olarak hissettiren %100 karışım.

İçindekiler

Çavdar Unu, Buğday Unu, Gluten, Malt Unu, Tuz, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Yoğun Çavdar Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



MISIR EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Mısır unlu ekmek hazırlamak için %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Mısır Unu, Gluten, Tuz, Darı, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Mısır Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	12-12,5 Lt

Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK MİKSLERİ

TARHANALI EKMEK MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Beypazarı Bölgesi'nin mis gibi tarhana ununu da içeren besin kaynağı ekmek. Kendine has tat, koku ve rengi ile sofraların baş tacı yöresel lezzet.

İçindekiler

Tambuğday Unu, Sarıbuğday Unu, Toz Tarhana, Antioksidan (E300), Enzimler - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Tarhanalı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	13,5 Lt



Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 -6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 ° C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK PREMİKSLERİ

CHIA TOHUMLU EKMEK PREMİKSİ

Min %25 / 10 KG Kraft Torba

Chia tohumlu ekmek hazırlamak için geliştirilen premiks.

İçindekiler

Buğday Unu, Ayçekirdek İçi, Chia Tohumu, Keten Tohumu, Kabak Çekirdeği İçi, Şeker, Gluten, Malt Unu, Emülgatör (E472e), Kıvam Arttırıcı (E412), Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Chia Tohumlu Ekmek Premiksi	**5 Kg**
Buğday Unu	**15 Kg**
Mauri Maya	**0,6 Kg**
Tuz	**0,3 Kg**
Su	**13-15 Lt**



Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5-6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.

BALKAN EKMEĞİ PREMİKSİ

Min %25 / 10 KG Kraft Torba

Balkan ekmeği hazırlamak için geliştirilmiş premiks.

İçindekiler

Buğday Unu, Şeker, Gluten, Malt Unu, Antioksidan (E300), Enzimler. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Balkan Ekmeği Premiksi	**5 Kg**
Buğday Unu	**15 Kg**
Mauri Maya	**0,6 Kg**
Tuz	**0,3 Kg**
Su	**13-15 Lt**



Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5-6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.

EKMEK PREMİKSLERİ

ÇAVDAR EKMEĞİ PREMİKSİ

Min %30 / 20 KG Kraft Torba

Çavdar ekmeği hazırlamak için geliştirilen premiks.

İçindekiler

Çavdar Unu (%80), Gluten, Malt Unu, Antioksidan (E 300), Enzimler.. - ***(Gluten İçerir.)***

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Çavdar Ekmeği Premiksi	6 Kg
Buğday Unu	14 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi
Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5-6 dk. hızlı

Hamur Sıcaklığı
23 – 25 °C

Pişirme Süresi
Buhar verilecek 230 °C de 25 - 30 dk.



EKMEK GELİŞTİRİCİLER

PROFESYONEL LEZZETLER İÇİN

Mauri Anadolu Ekmek Geliştiricileri, ekmek yapım sürecinde un, sıcaklık, nem ve işçilik gibi değişkenleri kontrol altında tutmanıza yardımcı olur. Mauri Anadolu Ekmek Geliştiricileri, pişirdiğiniz her üründe standart sonuçlara ulaşmanıza yardımcı olur.

- √ Görünümün iyileştirilmesi
- √ İstenen Yapı
- √ Raf Ömrünün Uzaması
- √ Maliyetlerin Azalması
- √ Daha iyi Lezzet
- √ Kalitenin Sürekliliği

MAURI ANADOLU PRO 5000

50 x 100 g Poşet (5 KG Koli)

Her türlü una uygun, enzim bazlı un işlem maddesidir. E-kodu olmadığı için tüm ekmek ve ekmek çeşitlerinde kullanılabilir. Türk Gıda Kodeksi ekmek ve ekmek çeşitleri tebliğine uygundur. Un çuvalı başına 1paket olduğu için kullanım kolaylığı ve maliyet avantajı sağlar. Çıtır ve taze ekmekler üretmenizi sağlar.



MAURI ANADOLU PRO 7000

20 x 500 g Poşet (10 KG Koli)
50 x 100 g Poşet (5 KG Koli)
10 x 500 g Poşet (5 KG Koli)

Çeşit ve paketli ekmek yapımı için un işlem maddesidir. Düşük kullanım oranı sayesinde maliyet avantajı sağlar. Her çeşit ve bölge un tipine uygundur. Un çuvalına göre paket tüketim ile kullanım kolaylığı ve maliyet avantajı sağlar. Hamura ekstra direnç sağlar, çökmesini engeller. Çıtır ve taze ekmekler üretmenizi sağlar.

Uyarı: PRO 7000 30.06.2013 tarih ve 28693 nolu Gıda Katkı Yönetmeliği uyarınca ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ekmek, tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmek ve ekşi hamur ekmeklerinde kullanılmaz.



SÜSLEME VE TAHIL ÜRÜNLERİ

MAURI ANADOLU SİMİT KAPLAMA SOSU

Simitlerin renk, lezzet ve susam tutma özelliklerini iyileştirerek üretim kolaylığı sağlayan kaplama sosu.



İçindekiler

Şeker pancarı pekmezi, su, glikoz şurubu, karamel (E150a), şeker, tuz, koruyucular (E202, E211), antioksidan (E 300), asitlik düzenleyici (E330)

Kullanım Önerisi:

İstenilen simit rengine göre 1 birim Simsos ürününün 1 birim su ile karıştırılarak kullanılması tavsiye edilir.

TOPPING

10 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Ekmek üzeri ve tüm unlu mamulleri süsleme ve dekore etmek için özenle hazırlanmış karışımdır.



İçindekiler

Çavdar Ezmesi, Yulaf Ezmesi, Keten Tohumu, Ayçekirdek İçi, Darı, Susam, Haşhaş, Mısır Patlağı. - ***(Gluten ve Susam İçerir.)***

AYÇEKİRDEK İÇİ

10 KG Kraft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Ekmek üzeri ve tüm unlu mamulleri süsleme ve dekore etmek için özenle seçilmiş ayçekirdeği içidir.

İçindekiler

Ayçekirdek içi.

TAM BUĞDAY UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

% 100 ekmeklik buğdaydan tam öğütülmüş buğday unudur.

ÇAVDAR UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

İç Anadolu Bölgesinden özenle seçilmiş çavdar tanesinin tam olarak öğütülmesi ile elde edilmiştir.

SÜSLEME VE TAHIL ÜRÜNLERİ

DARK MALT UNU

10 KG Kraft Torba / %1-3 Kullanım

Arpa maltından, tekniğine uygun olarak kavrulmuş koyu renkli undur.

SARI BUĞDAY UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin kaliteli makarnalık buğdayından özenle üretilmiş, ekmeklik özelliği yüksek durum buğday unudur.



EKŞİ HAMUR TOZLARI

AROMAFERM EFFICIENCY CRUSTY DURUM

10 x 1KG Vakumlu Ambalaj / % 4-5 Kullanım

Aktif olmayan ekşi maya, kuru maya ve geliştirici içeren hepsi bir arada çözüm. Un, su ve tuzla birlikte mikserde birleştirilerek harika lezzet ve kalitede geleneksel ekmekler hazırlamak için kullanılacak ürün.





AROMAFERM ÇAVDAR FERMENT 200

12,5 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Çavdar Ferment 200 seçili kültürlerle fermentasyona tabi olan çavdar unundan üretilen kurutulmuş doğal ekşi hamur tozudur.

Tat Profili: Meyveli notalarla hafif asidik ekşi hamur tozu.





AROMAFERM BUĞDAY FERMENT 200

12,5 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Buğday Ferment 200 seçili kültürlerle fermentasyona tabi olan buğday unundan üretilen kurutulmuş doğal ekşi hamur tozudur.

Tat Profili: Malt ve kepek tatları ile güçlü asidik bir ekşi hamur tozu.





ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER

TORTILLA

Raf ömrü boyunca yumuşaklığını koruyabilen, kırılmayan ve yapışmayan tortilla üretimi için kullanabileceğiniz çözümler.

Tortilla Geliştirici — 20 kg Kraft Torba / %2 Kullanım

Tortilla Premiksi — 20 kg Kraft Torba / %5 Kullanım

HAMBURGER / SANDVİÇ

20 kg Kraft Torba / %0,5-1 Kullanım

Yüksek hacimli, homojen gözenek yapılı ve raf ömrü boyunca yumuşaklığını koruyan hamburger/sandviç üretimine olanak sağlayan geliştirici.

DOĞAL KORUYUCU

20 kg Kraft Torba / %0,5-1,2 Kullanım

Unlu mamüllerde küf önleme ve koruyucu amacıyla kullanılabilecek E kodu içermeyen koruyucu.

GLUTENBOOST

25 kg kraft Torba / %0,1 Kullanım

Fırıncılık ürünlerinde kullanılan gluten miktarını azaltırken fermantasyon toleransı, hacim ve son ürün kalite kriterlerini korumak için kullanılabilecek enzim bazlı ürün.

MAURI ESSENCE SPREY TAVA YAĞI

12 x 600 ml

Fırıncılık ürünlerinin pişirme sonrasında tavadan kolayca ayrılmasını sağlayan sprey.



FONKSİYONEL ÜRÜNLER

KALSİYUM PROPİYONAT

25 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Kalsiyum Propiyonat (E 282), unlu mamüllerde küf önleyici ve koruyucu olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Ayrıca çikolatalı ürünlerde, işlenmiş peynirlerde ve meyvelerde koruyucu olarak kullanılır.



MAURI ANADOLU PRO-D DEAKTİF MAYA

25 KG Kraft Torba / %0,03-0,05 Kullanım

Deaktif mayamız Mauri Anadolu Pro-D, özellikle kaliteli ve gluten yapısı güçlü unlarla hazırlanan hamurlarda esnekliği artırır. Mauri Anadolu Pro-D sayesinde hamur daha çabuk olgunlaşır, daha kolay açılır ve şekil alır. Hamura daha fazla yayılma özelliği de verir.

MAURI ANADOLU PRO-D2 DEAKTİF MAYA

25 KG Kraft Torba / %0,1 Kullanım

Deaktif mayamız Mauri Anadolu Pro-D2, özellikle kaliteli ve gluten yapısı güçlü unlarla hazırlanan hamurlarda esnekliği artırır. Mauri Anadolu Pro-D2 sayesinde hamur daha çabuk olgunlaşır, daha kolay açılır ve şekil alır. Hamura daha fazla yayılma özelliği de verir.



MAURI MAGIC TOZ KREM ŞANTİ

12x1 KG (12 KG Koli)

Mauri Magic Toz Krem Şanti ile kolayca hazırlanan, lezzetli, sürülebilir ve pürüzsüz kaplama yapılabilen krem şanti elde edebilirsiniz.

İçindekiler

Şeker, Hidrojene Bitkisel Yağ, Glikoz Şurubu, Emülgatör (E471, E472a), Süt Proteini (Sodyum Kazeinat), Kıvam Arttırıcı (E463, E401, E415), Stabilizatör (E340ii). - ***(Süt ürünleri içerir.)***

Kullanım Önerisi:

1 kg Mauri Magic Toz Krem Şanti 1,5-2,5 lt soğuk su veya pastörize süt (10-15°C arasında) ile birlikte istenilen kıvama gelene kadar 3-5 dk çırpılır.



MAURI ESSENCE TOZ KREM ŞANTİ

12x1 KG (12 KG Koli)

Mauri Essence Toz Krem Şanti ile kolayca hazırlanan, lezzetli, sürülebilir ve pürüzsüz kaplama yapılabilen krem şanti elde edebilirsiniz.

İçindekiler

Şeker, Hidrojene Bitkisel Yağ, Glikoz Şurubu, Emülgatör (E471, E472a), Süt Proteini (Sodyum Kazeinat), Kıvam Arttırıcı (E463, E401, E415), Stabilizatör (E340ii). - ***(Süt Ürünleri İçerir.)***

Kullanım Önerisi:

1 kg Mauri Essence Toz Krem Şanti 1,5-2,5 lt soğuk su veya pastörize süt (10-15°C arasında) ile birlikte istenilen kıvama gelene kadar 3-5 dk çırpılır.



MAURI MAGIC TOZ KREM PATİSERİ

12x1 KG (12 KG Koli)

Mauri Magic Toz Krem Patiseri ile kolayca hazırlanan ve lezzetli dolgu kremaları elde edebilirsiniz.

İçindekiler:

Mauri Magic Toz Krem Patiseri: Şeker, Süt Tozu, Modifiye Nişasta, Kıvam Arttırıcı (E401), Aroma Verici (Vanilin), Koruyucu (E200), Renklendirici (E160a). - ***(Süt Ürünleri İçerir.)***

Kullanım Önerisi:

1 kg Mauri Magic Toz Krem Patiseri ile 2,5-3 lt soğuk su (4-10 °C) mikserde istenilen kıvama gelene kadar 3-5 dk çırpılır. Kullanmadan önce 10-15 dk buzdolabındabekletilmesi önerilir.



MAURI ESSENCE TOZ KREM PATİSERİ

12x1 KG (12 KG Koli)



Mauri Essence Toz Krem Patiseri ile kolayca hazırlanan ve lezzetli dolgu kremaları elde edebilirsiniz.

İçindekiler

Mauri Essence Toz Krem Patiseri: Şeker, Modifiye Nişasta, Peynir Altı Suyu Tozu, Yağsız Süt Tozu, Kıvam Arttırıcı (E401, E412), Koruyucu (E 200), Aroma Verici (Vanilin), Renklendirici (E160a).
(Süt Ürünleri İçerir.)

Kullanım Önerisi:

1 kg Mauri Essence Toz Krem Patiseri ile 2,5-3 lt soğuk su (4-10 °C) mikserde istenilen kıvama gelene kadar 3-5 dk çırpılır. Kullanmadan önce 10-15 dk buzdolabında bekletilmesi önerilir.

MAURI MAGIC PANDİSPANYA MİKSİ

% 100 Karışım / 10 KG Kraft Torba

Yüksek hacim, yumuşak ve homojen gözenek yapısına sahip pandispanyalar hazırlamak için geliştirilmiş karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Şeker, Buğday Nişastası, Emülgatör (E472a, E475, E471, E433, E472b), Kabartıcılar (E500ii, E450i), Kıvam Arttırıcı (E466).
(Gluten İçerir.)

Kullanım Bilgisi

Mauri Magic Pandispanya Miksi	1000 Gr
Yumurta	750 Gr
Su	100 Gr



Karıştırma Süresi
6-8 dk/Tel Çırpıcı

Fırın Sıcaklığı
170-180 °C

Pişirme Süresi
40-45 dk.



MAURI

MAYA

MAURI MAYA SANAYİ A.Ş.

Aksakal Mahallesi
Kavakpınarı Sokak
No:27 10200
Bandırma / BALIKESİR

0 266 725 15 00

info@mauri.com.tr
www.mauri.com.tr

Global Deneyim, Lokal Uzmanlık

Ekmekçilik bizim işimiz!