

vision

MAGAZINE

TEMMUZ 2019

Puratos



Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız

Müşteriler raflarda
ekşi mayalı
ekmekler görmek istiyor!



2. Baskı

Ekmeğin Geleceği
Geçmişinde Saklı

Dünya trendlerini
yakalayın



İÇİNDEKİLER

Değerli okuyucular,

30 yıldır Türkiye pazarında hizmet vererek, sektörün en kaliteli ürünlerini ve en etkin müşteri hizmetlerini sunuyoruz. İşlerinizi geliştirmede her zaman yanınızda olan çözüm ortağınız olmaktan mutluluk duyuyoruz.

Sizler için Vision dergimizin 2. sayısını hazırladık. Dergi içeriğimizde Puratos'tan haberler, ürün bilgileri ve konsept çalışmalarımızın yanında birbirinden lezzetli reçetelere de ulaşabileceksiniz.

Dergimizin işlerinizi geliştirmede faydalı olmasını diliyoruz.

Saygılarımla,

Şeyda Uncu
Puratos Türkiye – Pazarlama Direktörü

Bir Bakışta Puratos

Rakamlarla biz

Ambiante

Dekorasyonun dayanılmaz tatlılığı...

Puratos Türkiye En Fazla Büyüyen Şirket Oldu

Sunset Glaze

Yumurta ikamesi

www.puratos.com.tr

Yeni web sitemizi keşfedin!

Saray Ekmeği

Yüksek lif ve protein ile sofraların en zengin ekmeği

Taste Tomorrow

Yarının tatlarını keşfedin

Gerçek Belçika Çikolatalı Sufle

Puratos Online Market

Siparişlerinizi online marketimizden verebilirsiniz

Demo merkezi

İşletmenizi geliştirmenin yeni yollarını keşfedin

Trileçe

Trileçeyi yeniden dizayn ettik

Ekşi Maya

Müşteriler raflarda ekşi mayalı ekmekler görmek istiyor!

Ekşi Maya Kütüphanesi

Ekmeğin geleceği geçmişinde saklı

Tegral Clara Ultra

Geleneksel lezzet ve yapıda pataşu hamuru

Yöresel Ekmek Konsepti

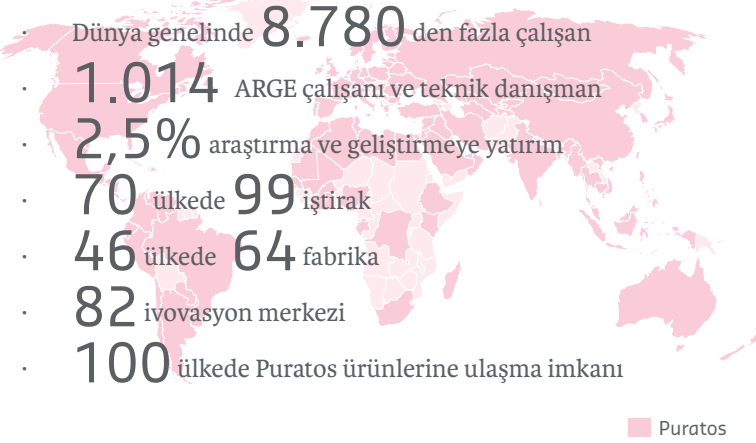
Puratos özlenen yöresel ekmek lezzetini tüketiciyle buluşturuyor

Easy Puraslim

Yağı azaltan çözüm

BİR BAKIŞTA PURATOS

Rakamlarla biz



100% adanmışlık

Güvenlik ve sağlık

İş sağlığı ve güvenliği bizim için çok önemli ve çalışanlarımızın güvenli bir ortamda çalışmasını garanti ediyoruz. Uluslararası gıda güvenliği gereksinimlerini karşılayan ürünler üretip dağıtımını yapıyoruz.

Kalite

Tüm üretim tesislerimizde en yüksek sertifikasyon seviyesi olan GFSI (Küresel Gıda Güvenliği Girişimi)'nin tanıdığı standartlara uygun olarak çalışıyoruz.



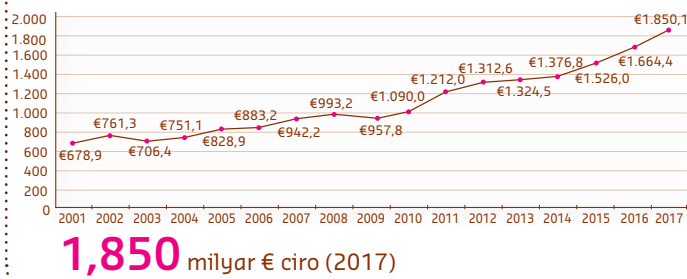
Sürdürülebilirlik

Puratos, sürdürülebilir Palm Yağı İçin Yuvarlak Masa'ya (RSPO) üyedir. Puratos ayrıca, Fildişi Sahili ve Vietnam'da uzun vadeli kakao üretimini güvence altına almak ve çikolatanın yıllarca tadının çıkarılmasını sağlamak için benzersiz sürdürülebilir kakao programımız ve sertifikamız olan Cacao-Trace programını yürütmektedir.

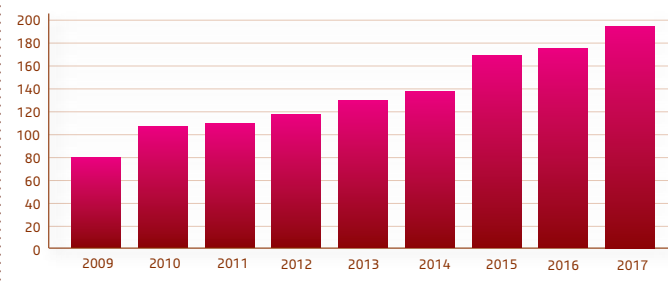


Şirket verileri

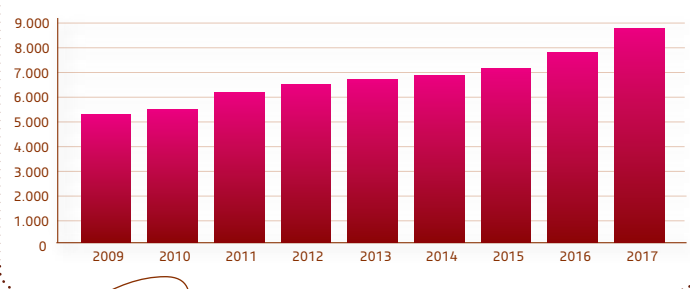
Toplam yıllık ciro değerlendirmesi (Milyon EUR)



EBITDA (Milyon EUR)



Yıllara göre personel sayısı (100%)



PURATOS TÜRKİYE EN FAZLA BÜYÜYEN ŞİRKET OLDU

70 ülkede üretimi bulunan 100'den fazla ülkede 8.780 çalışanıyla faaliyet gösteren Puratos, hızlı büyümesine devam ediyor.

Belçika'da yapılan İş Geliştirme Semineri'nde, dünya genelinde faaliyet gösteren tüm Puratos temsilciliklerinin katılımıyla gerçekleştirilen ödül gecesinde Puratos Türkiye iki kategoride birincilik ödülü aldı.

Puratos Türkiye; "Dünya genelinde en fazla ciro artışı sağlayan ülke" ve "Artizan ve bayi kanalı, en fazla ciro artışı sağlayan ülke" dallarında birinci oldu. Ayrıca, en iyi iş geliştirme projesi kategorisinde "Satış Okulu" projesi ile de ikinciliği ilan edildi.

Puratos Türkiye Genel Müdürü Bora Akın, Türkiye'de yatırımlarımız ve büyümemiz artacak, ayrıca inovatif ürün ve hizmetlerimizle müşterilerimizin yeni fikirleri için güvenilir iş ortağı olmaya devam edeceğimiz değerlendirmesini yaptı.



Puratos ekmekçilik,
pastacılık ve çikolata
sektörlerine ürünler
geliştirir.

Ne aramıyorsunuz?

ARA →

Sık kullanılanlar: Eklî maya Gerçek Belçika çikolatası Dolgular

www.puratos.com.tr

Web sitemizi keşfedin!

Ziyaretçilerimizin beklenti ve gereksinimlerini daha iyi karşılama hedefi doğrultusunda kurumsal web sitemizi güncel trendlere uygun olarak yeniledik. Yenilenen web sitemiz hem mobil hem de masaüstü sürümleri için geliştirilmiş menüsüyle kullanım kolaylığı sağlıyor.

Bir çok farklı reçete bilgisine ulaşabileceğiniz web sitemiz sizler için aynı zamanda bir reçete bankası niteliğinde

Ürünlerimiz ve hizmetlerimizden daha fazla yararlanabilmeniz için periyodik olarak daha fazla ürün bilgisi, reçete, video içeriği, haberler ve blog yazıları eklemeye devam edeceğiz.

Sosyal medya hesaplarımız üzerinden de işinizi geliştirecek bir çok bilgi payşarak dijital platformlarda da her zaman yanınızdayız.

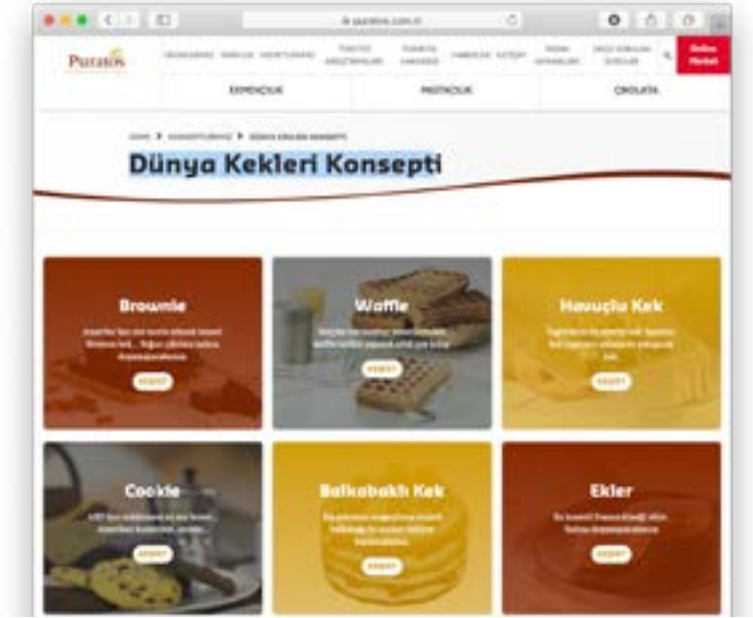
 /Puratos.TR
 /PuratosTurkiye
 /puratos_turkiye
 /Puratos_Turkiye
 /puratosturkiye

Puratos HEM YÖRESEL HEM DE DÜNYA LEZZETLERİNİ SOFRALARA TAŞIYOR

Müşterilerimizin konseptlerimize erişimi artık çok kolay!

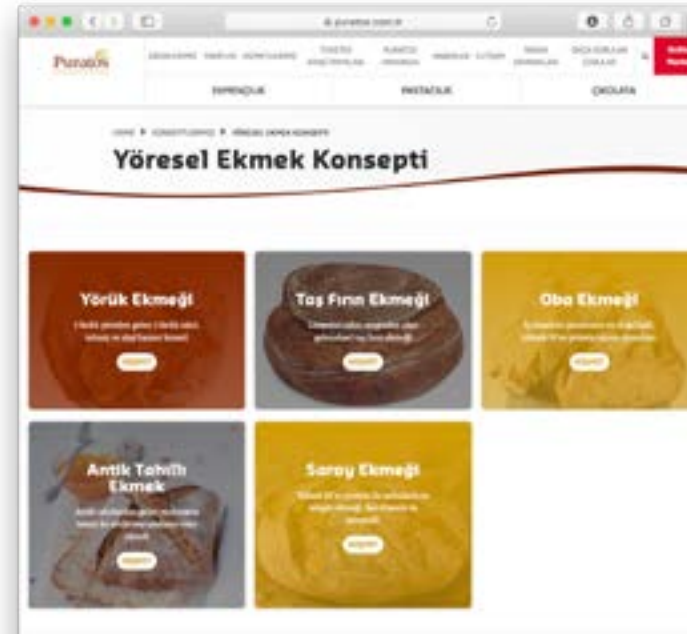
Müşterilerimizin hem dünya lezzetleri hem de yöresel lezzetlere erişimini kolaylaştırmak için web sitemizde “Dünya Kekleri Konsepti” ve “Yöresel Ekmek Konsepti” başlıkları altında, mini web sitesi olarak tanımlayabileceğimiz sayfalar oluşturduk.

Müşterilerimiz, konseptlerimizde bulunan ürünlerin bilgilerine, nasıl kullanıldıklarına dair hazırladığımız videolara ve ürün reçetelerine aynı çatı altında ulaşabilecekler.



“Dünya Kekleri Konsepti” ile farklı ülkelerin lezzetlerini sunarken ‘Yöresel Ekmek Konsepti’ ile yöresel lezzetleri sofralara taşıyoruz. Bu muazzam lezzetlerin tarihçelerine de sitemizden ulaşabilirsiniz.

Puratos farklı kültürlerin lezzetlerini işletmelerinde fark arayan müşterilerle buluşturmak için çalışıyor.



Yeni Web Sitemizi
Ziyaret Edin...

www.puratos.com.tr



Geleceğe
bir adım daha

DÜNYA TRENDLERİNİ TAKİP ETMEK İSTEYEN MÜŞTERİLERİMİZE MÜJDE!

Yannın tatları (Taste Tomorrow), Belçika genel merkezimiz tarafından 4 yılda bir binlerce tüketicinin, algıları, tutumları ve tüketim alışkanlıkları üzerine dünya çapında yapılan bir araştırmadır. Bu araştırma adına "<https://www.tastetomorrow.com/>" adında ingilizce bir sitemiz bulunuyor. Sitede, tüketici araştırmalarının sonuçları, geleceğin ve günümüzün trendleri gibi bir çok ilgi çekecek konuda makale yayınlanıyor.

Müşterilerimiz için muazzam bir bilgi kaynağı olan bu web sitesindeki makaleleri Türkçe olarak web sitemize adapte etmeye başladık. Puratos'un sektöre yön verecek bu kapsamlı araştırması ve makaleleri müşterilerimizin işlerini geliştirmelerine yardımcı olacak eşsiz bir kaynak.

Web sitemizde yannın tatları sayfamızda ulaşabileceğiniz makaleler hem pastacılık, hem çikolata hem de ekmekçilik sektörüyle ilgili bir çok ilham verici ve faydalı bilgi içeriyor.

Puratos müşterilerinin işlerini geliştirmek adına, sektördeki gelişmeleri ve tüketici eğilimlerini yakından takip ederek onlar için çözümler üretiyor. Sektör ihtiyaçlarını tespit edip ürün geliştirmenin yanı sıra sektöre dair her türlü gelişmeyi araştırıp müşterileri ile paylaşıyor. Dünya çapında kabul görmüş, popüler olan konseptlere, sektördeki yenilikçi yaklaşımlara, farklı ülkelerdeki uygulamalara ulaşmak için puratos.com.tr web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.

Puratos, yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız olarak her zaman yanınızda.



Cokoa: benzersiz bir çiçekli pasta konsepti

Çiçekli pasta: İşte Cokoa'yı tanımlayan sözcükler bunlar. Bu modern pastane dükkanında, lezzetli ve estetik bir pastanın olabileceği...



Belcolade: Gerçek Belçika Çikolatası

Kakao, besleyici ve enerji verici özellikleri ile birlikte aynı zamanda doğal bir magnezyum kaynağıdır.....



6 İtalyan konseptini keşfedin

İtalya; modası, kültürü, zengin tarihi ve ayrıca yemeği ile tanınmış bir ülkedir.....



Ekşi mayanın öyküsü

Ekşi maya, 5.000 yıldan uzun bir süredir var olan, fermentasyon temelli geleneksel bir ekmek yapım sürecidir.....

PURATOS ONLINE MARKET İLE SİPARİŞLERİNİZİ KOLAYLAŞTIRIN

Puratos pastacılık, ekmekçilik ve çikolata sektörlerinde hammadde satışında Türkiye'nin sektördeki ilk online e-ticaret platformu projesini hayata geçirdi.

Site üzerinden sepet oluşturan ziyaretçilerimizi, mail yoluyla ilgili satış ekibimize yönlendiriyoruz. Satış ekimiz mail içeriğinde bulunan iletişim bilgileri ve ürün bilgileriyle bayilerimiz aracılığıyla talep edilen ürünleri müşterilerimizle buluşturuyor.

Sektör çalışanlarının sipariş işlemleri dijital çözümümüzle artık çok daha kolay.

Puratos Türkiye dijital platformlarda da büyümeye devam ediyor!

ONLINE MARKET

Siparişlerinizi online marketimizden verebilirsiniz.

market.puratos.com.tr



Trileçe

Trileçeyi farklı bir sunum ile müşterilerimiz için yeniden dizayn ettik.

Bu yeni reçetemiz ferahlatıcı hafif tadı ve yeni görünümüyle yaz döneminin popüler lezzeti olacak. Piyasadaki rakiplerine göre çok daha fazla sos kaldırma özelliğine ve eşsiz lezzete sahip Tegral Trileçe'yi mutlaka deneyin.

KEKİN YAPILIŞI

Yağ haricinde tüm malzemeler mikserde 5 dk yüksek hızda çırpılıp orta devire alınır. Sıvı yağ ilave edilip 1 dk daha karıştırılır. Tepsiyeye istenilen yükseklikte dökülür. 25 dk 170 °C'de pişirilir.

SOSUN YAPILIŞI

Tüm malzemeler karıştırılır.

DEKOR ŞANTI YAPILIŞI

Tüm malzemeler karıştırılır.

PASTANIN YAPILIŞI

Hazırlanan kekin üzerine sos dökülür. Daha sonra üzeri hazırlanan şanti ile dekore edilir.

Kek İçin Malzemeler

Tegral Trileçe	1000g
Su	200g
Yumurta	500g
Sıvı yağ	100g

Sos İçin Malzemeler

Whippak	1000g
Deli Caramel	130g
Süt	1000g

Dekor Şanti İçin Malzemeler

Chantyvıt	1000g
Süt	1500g

TRİLEÇE

Tadıyla dillere destan bu hafif tarife ramazan ayında asla hayır diyemeyeceksiniz...
İftar sonrası tatlı ihtiyacınızı karşılayacak muhteşem lezzet!

Chantyvıt

- ✓ Şanti
- ✓ Mükemmel hacim
- ✓ Lezzet

Deli Caramel

- Karamelli Dolgu
- ✓ Kullanıma hazır
- ✓ Otantik lezzet
- ✓ Donmaya çözünmeye dayanıklı



Raf Ömrü:
2 gün

Tegral Trileçe

- Trileçe Miksi
- ✓ Kullanıma hazır
- ✓ Donmaya ve çözünmeye dayanıklı
- ✓ Mükemmel yapı ve taşıyıcılık

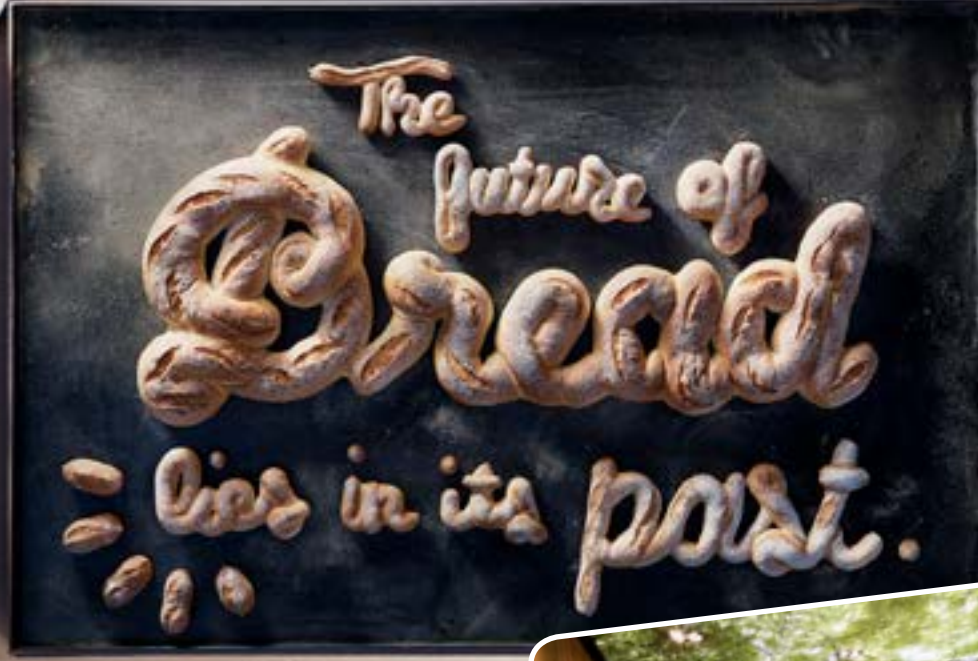
Müşteri Avantajları

- ✓ Yüksek kalite
- ✓ Standart ürün
- ✓ Daha az atık

Tüketici Avantajları

- ✓ Yeme kolaylığı
- ✓ Mükemmel lezzet
- ✓ Standart kalite

EKŞİ MAYA KÜTÜPHANESİ



Ekmeğin Geleceği Geçmişinde Saklı

Dünyanın ilk ve tek Ekşi Maya Kütüphanesi ile ekmeğinizi gelecek nesiller için saklayın

Puratos, Türkiye'deki ekşimaya tutkunlarının mayalarını gelecek nesiller için koruma altına alabilmelerini sağlıyor.

Puratos olarak ekmeğin tutkumuzun en büyük göstergesi Belçika, St. Vith'teki "Puratos Ekşi Maya Kütüphanesi". Bu kütüphane dünyadaki ilk ve tek ekşi maya kütüphanesidir ve ekşi mayanın biyoçeşitliliğini korumayı ve ekşi mayanın mirasını gelecek kuşaklara aktarmayı amaçlamaktadır.

Ekşi mayanızı kütüphanemizde koruma altına almak için siz de Quest for sourdough web sitesine kayıt yapabilirsiniz. Üstelik web sitemiz artık Türkçe seçeneğiyle!

<https://www.questforsourdough.com/tr>



Ekmeğin tutkunuzu daha geniş kitlelere ulaştırmak adına "Çevrimiçi Kütüphane"ye bağlanarak ekşi mayanızı kaydedebilir, ekşi maya tutkunları ile karşılıklı sohbet edebilirsiniz. Ayrıca dünya haritası üzerinde ekşi maya kaydı yaptırmış birçok kullanıcının tariflerinden yararlanabilir, farklı tat profillerini keşfe çıkabilirsiniz.

Ekşi mayanıza güveniyorsanız, hemen kayıt yaptırın! Kim bilir belki de sizin ekşi mayanız da günün birinde "Puratos Ekşi Maya Kütüphanesi"nde yerini alır ve Türkiye'yi temsil eder. Ekşi maya tutkunlarından katılım bekliyoruz.



Ekşi mayalı günler dileriz...

YÖRESEL EKMEK KONSEPTİ

Puratos 5 farklı ekmekten oluşan "Yöresel Ekmek Konsepti" ile özlenen yöresel ekmek lezzetini tüketiciyle buluşturuyor.

Dünya genelinde en fazla ekmek tüketimi olan ülkelerden biri de Türkiye. Geçmişte farklı yörelerin kendilerine has bir ekmeği varken Türk mutfağını zenginleştiren bu ekmek çeşitleri giderek kaybolmaya yüz tutuyor. Puratos yöresel ekmek konsepti ile bu muazzam lezzetlerin tekrar tüketicilerle buluşmasını sağlıyor.

Büyük şehirlerde tek tip ekmek tüketimi zamanla yaygınlaşmış ve yöresel ekmek lezzetleri geri planda kalmıştır. Ekmeğin faydalarından yararlanabilmek için doğru ekmek tercihi yapmak gerekir. Doğru ekmek; lif protein, vitamin ve mineral yönünden zengin olan ekmeklerdir. Bu tür ekmeklere erişim de tüketiciler açısından giderek zorlaşmıştır. Puratos geniş dağıtım ağıyla tüketicilerin yöresel ekmek çeşitlerine ulaşmalarını kolaylaştırıyor.

Puratos geliştirdiği ekşi maya teknolojisi ile özlenen yöresel lezzetleri bir araya getirdi. 5000 yıldır var olan fermantasyon temelli geleneksel bir ekmek yapım süreci olan ekşi maya, mükemmel lezzette geleneksel ekmeklerin yapımı için kullanılıyor.

Puratos Türkiye Genel Müdürü Bora Akın; Puratos olarak yöresel ekmek özlemini sonlandırmaya yönelik çözümlerimizi size sunmaktan mutluluk duyuyoruz. Sadece doymak için değil tam anlamıyla beslenmek ve şahane lezzetler keşfetmek için 5 yöresel ekmekten oluşan konseptimizi geliştirdik.



Ambiante

Dekorasyonun dayanılmaz tatlılığı...

Bir pastayı dekore etmek sanat ve tekniğin birleşimi ile mümkündür, bunu ancak mükemmel bir ürünle yapabilirsiniz. Puratos, hayal ettiğiniz en sıradışı dekorasyonları yapmanıza imkan veren şantiyi; Ambiente'yi size sunuyor.

İlgi çekici ve güzel görünümlü dekorasyonlar daima tüketicilerin dikkatini çekmiştir.

Ambiente mükemmel lezzeti ile tüm bu dekorasyonların yapımı için ideal bitkisel şantidir.

Ekstra Stabilité

- ✓ Çalışırken uzun süre stabilitesini korur
- ✓ Uygulama sonrasında: çatlama olmaz, rengi değişmez, uzun süre taze kalır
- ✓ Ambiente ile dekore edilmiş bir kek dolapta 5 güne kadar stabilitesini korur.
- ✓ Yumuşak yapısı ve hava kabarcığı olmaması kullanım kolaylığı sağlar
- ✓ Kolaylıkla renklendirilebilir
- ✓ Keskin şekiller ve narin figürler kolaylıkla yapılabilir (çiçek gibi)



Sunset Glaze

Yumurta İkamesi



Kullanıma hazır yumurta ikamesi olan Sunset Glaze ile mükemmel parlaklık... Sandviç ekmeği, hamburger ekmeği, kruvasan, kurabiye ve brioche tarzı ürünlerde yumurtaya göre mükemmel parlaklık sağlar ve daima standart kalite garantisi verir.

Son üründe muhteşem parlaklık!

Kullanıma hazır Sunset Glaze; fırça, manuel sprey makinesi veya otomatik sprey makinesi ile; ürünler pişmeden önce veya piştikten sonra sıcakken de uygulanabilir.

- ✓ Donmaya çözünmeye dayanıklıdır
- ✓ Yumurtaya göre tavalardan temizlenmesi çok daha kolaydır
- ✓ Kontaminasyon riski daha düşüktür
- ✓ Uzun süre parlaklığını korur
- ✓ İstenmeyen yumurta kokusunu engeller



Farklı uygulamalar için ideal



Kruvasan



Brioche



Sandviç
Ekmeği



Hamburger
Ekmeği

Saray Ekmeği

Yüksek lif ve protein ile sofraların en zengin ekmeği

Özellikleri

- ✓ Yüksek Lif ve Protein
- ✓ Doğal
- ✓ Daha Doyurucu
- ✓ Ekşi Hamur Lezzeti
- ✓ Bol Vitamin ve Mineral



Saray Ekmeği Reçete

Tegral Puravita Tam Buğday	100kg
Sapore Salome	10kg
Su	60kg
Maya	3kg
Ceviz	
Fındık	
Kuru Üzüm	

Gerçek Belçika Çikolatalı Sufle

Bir çok farklı reçeteye uygulayabileceğiniz Tegral Sufle'yi bir de Belcolade çikolata ile deneyin.

Tegral Sufle;

- ✓ Nihai üründe çökmeyi engeller (atık azalır)
- ✓ Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır
- ✓ Sufle yapım sürecini kolaylaştırır
- ✓ Zaman kazandırır
- ✓ Standart ürün elde etmeyi sağlar
- ✓ Reçeteye eklenen Belcolade çikolatası nihai ürünün lezzetine lezzet katar
- ✓ Farklı reçetelerde kullanılabilir



İçindekiler

Tegral Suffle	1000g
Yağ	550g
Belcolade Sütli Çikolata	650g
Su	750g

Yapılışı

Belcolade sütli çikolata benmaride veya mikrodalgada eritilir, yağ ve eriyen çikolata mikserde çırpılır, üzerine Tegral Sufle eklenir ve 3 dk karıştırılır. En son su ilave edilir ve 2 dk daha karıştırılır. Kalıplara dökülür ve 230 °C fırında pişirilir.



Dünya trendlerini yakalayın

Teknik seminerler, tadımlar, konsept geliştirme ve reçetelerle her zaman müşterilerimizin yanındayız.

İşletmenizi geliştirmenin yeni yollarını keşfetmek istiyorsanız veya İnovasyon Merkezi'mizi ziyaret etmek istiyorsanız bize ulaşabilirsiniz.

www.puratos.com.tr
puratostr@puratos.com
0216 593 0512

Alanında uzman teknik danışman kadromuzla, işinizi geliştirmek için, verdiğimiz eğitimlerle siz müşterilerimizin dünya trendlerini yakalamalarına yardımcı oluyoruz.

Farklı reçetelerin uygulandığı ve pastacılık, ekmekçilik ve çikolata ile ilgili detaylı teknik bilgilerin verildiği seminerlerimizde, birbirinden lezzetli, pazar trendlerine uygun ürünler tasarlıyoruz. Sizler için ilham kaynağı olacak farklı reçetelerle tanışmanın yanında, uzman kadromuz tüm teknik sorularınıza cevap vererek, size uygun ürün çözümleriyle tanışmanızı sağlıyor.

Maliyet avantajı sağlayacak çözümler

Puratos olarak kalite ve lezzetten taviz vermeden ürünlerinizde maliyet avantajı sağlayacak ürün yelpazemizle, ihtiyaçlarınıza uygun çözümler sunuyoruz. Bu çözümleri alanında uzman teknik danışman kadromuzla sizlerle paylaşıyoruz.

Türkiye genelinde 17 teknik danışmandan oluşan bir ekiple inovasyon merkezimiz müşterilerimize yerel ve bölgesel düzeyde eğitimler veriyor. Teknik danışmanlarımız müşterilerimizin işletmelerinde yaşanan ürün problemlerinde destek olmaya çalışmanın yanında dünya trendleriyle ilgili bilgi paylaşımlarında ve yeni ürün konsept tanıtımında da bulunuyorlar.



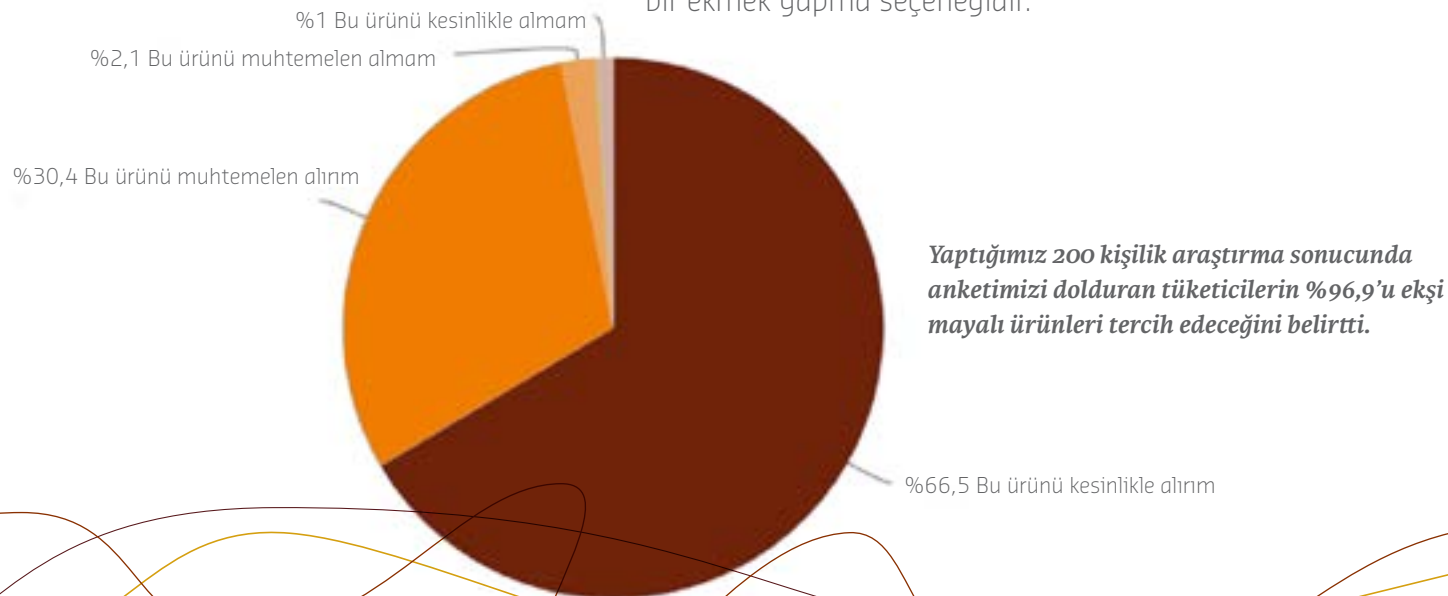
Müşteriler raflarda ekşi mayalı ekmekler görmek istiyor!

Günümüz tüketicilerinin çoğu doğal, e-kodu içermeyen hammaddelerle yapılmış, geleneksel ürünlere rağbet gösteriyor. Özellikle pişmiş ürünler söz konusu olduğunda, kalite, tat ve tazelik satın alma kararlarında kilit faktörler...

Ekşi maya nedir ve ekmekte nasıl kullanılır?

Ekşi maya, un ve sudan oluşan doğal bir bileşendir. Levain, masa madre, lievito naturale veya Sauerteig olarak da bilinen ekşi maya, ekmeğe yapısını ve tadını verir. Maya içindeki mikroorganizmalar mayada bulunan nişastayı ve mineralleri fermente etmek ve ekmek hacmini artırmak için kullanırken, organik moleküller, lezzetler yaratır.

Antik Mısır'da ortaya çıkan ekşi maya yöntemleri ve tarifleri binlerce yıldır nesilden nesile aktarılmıştır. Ortaçağa kadar temel mayalama şekli olarak kalmıştır ve halen bugün popüler bir ekmek yapma seçeneğidir.



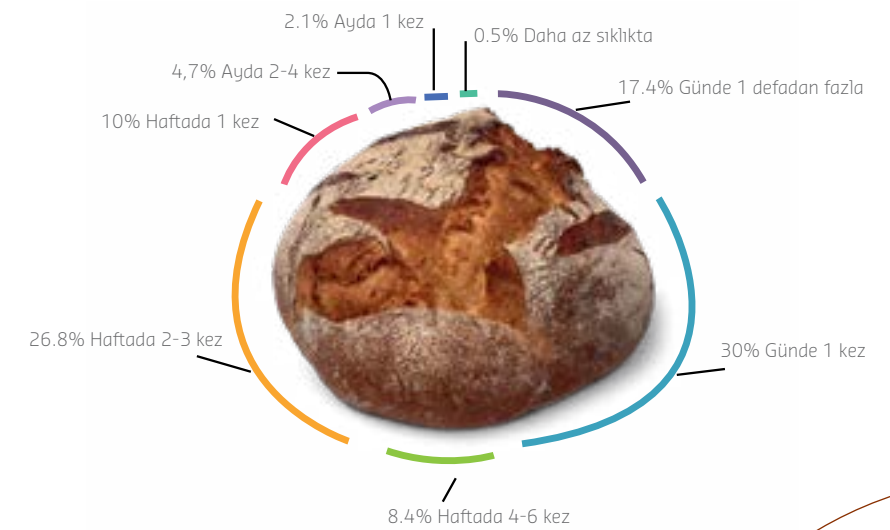
Ekşi maya sabrın, coşkulu bir aşkın ve mükafatın hikayesidir. Bir dilim ekmek onbinlerce yılın yaşanmışlığını, binlerce yılın kültür birikimlerini özetler. Ekmeğin pek çok gizli ayrıntısını ekşi maya ele verir. Ekşi mayalı ekmek ayrıca zanaat ve tasarım işidir. Lezzetinin ve enfes kokusunun yanında tasarımıyla da sofraya kültürümüze imza atmaktadır.

Ekşi maya kullanmanın avantajları nelerdir?

Ekşi maya, ekmek ürünlerinin lezzetini ve besin değerini arttıran doğal bir mayalama biçimi sunmaktadır. Bu sayede doğal malzemelerden yapılan lezzetli, sağlıklı ekmek arayan müşterilerin taleplerini karşılamaktadır. Ekşi maya, aynı zamanda farklı hamur işlerine farklı ürün nitelikleri getirdiğinden fırıncıların ekmeklerde çeşitlilik yaratmasına izin vermektedir.

Puratos olarak, ekmeğin geleceğinin, geçmişinde yattığına inanmaktayız. Yıllar geçtikçe dünya genelinde doğal fermantasyon ve pişirme kültürleri konusunda uzmanlık geliştirdik. Bu bilgiye dayanarak tutarlı kalite, rahatlık ve olağanüstü çeşitlilikte tatlar sağlayan doğal ekşi mayalı ürün grubumuzu oluşturduk.

“Her zamanki satın alma noktanızda mevcut olsa bu türden ekmekleri ne sıklıkla yersiniz?” Sorumuza şu yanıtları aldık:





O-tentic Durum

Ekşi maya teknolojisine dayalı aktif ekmekçilik bileşeni olan O-tentic Durum, kullanımı kolaylığı ve Durum buğdayından gelen doğal içeriğiyle mükemmel lezzette geleneksel ekmeklerin yapımı için yanınızdan ayıramayacağınız çözüm ortağınızdır.

- ✓ Durum buğdayı bazlı, otantik lezzette ve yapıda ekmekler
- ✓ Esnek kullanım (Direk metod, geciktirilmiş fermentasyon, yarı-pişmiş donuk uygulamalar)
- ✓ Yüksek su kaldırma
- ✓ E kodsuz

Tegral Clara Ultra

Geleneksel lezzet ve yapıda pataşu hamuru yapımı için hazır toz miks

- ✓ Çatlak ve pürüzsüz yüzey
- ✓ İnce kabuk, yeme kolaylığı, ağızda lastiklenmez
- ✓ Dolgu için yeterli alan
- ✓ Tat, renk ve şekil olarak klasik reçete ile yapılan ürüne yakın benzer şekillerde ürünler

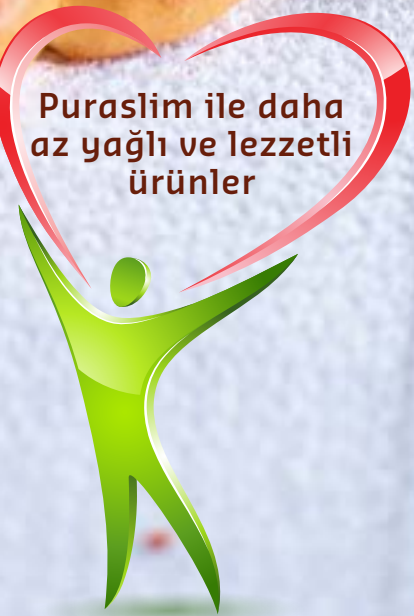
Easy Puraslim

- ✓ Ürünün yağ ve kalori içeriğini azaltarak besin değerlerini iyileştirir
- ✓ Reçete maliyetinde tasarruf sağlar
- ✓ Tüketicinin lezzet ve yapı beklentilerini karşılar
- ✓ Tost ekmeklerinden poğaça ve kruvasana kadar yağ içeren birçok üründe kullanım imkanı sağlar
- ✓ Doymuş yağ ve trans yağ içermez



Puraslim ile daha az yağlı ve lezzetli ürünler

Puraslim yüksek yağ giren mayalı ürünlerde aynı lezzet ve yapıyı koruyarak yağ azaltmaya yardımcı bir üründür. Mayalı ürünlerde yağın sağladığı yumuşaklık, kolay yutma, raf ömrü ve lezzet gibi özellikleri korur. Enzim, aroma ve emülgatör teknolojilerinin birleşimidir.





Teknik seminerler, tadımlar, konsept geliştirme ve reçetelerle her zaman müşterilerimizin yanındayız.



İş ihtiyaçlarınıza, üretim sürecinize, ekipmanınıza ve bitmiş ürünlerinize uyarlanmış yüksek kaliteli, yenilikçi hammaddeler üretiyoruz.



Tüketici eğilimleri, davranışları ve tercihleriyle ilgili yaptığımız araştırma sonuçlarını, ürün geliştirmelerine ilham kaynağı olması için müşterilerimizle paylaşıyoruz.



Müşteri şikayetlerine hızlı ve etkin çözümlerimizle, sertifikasyonlarımızla ve zamanında ürün teslimatımızla hizmette mükemmelliği hedefliyoruz.