

USTASINA PIZZA UNU



PROFESYONEL İSİM BİLENLERE



Hamur İşini Bilenlere



PROFESYONEL İSİM BİLENLERE



ÜLKER BİZİM UN Hamur İşini Bilenlere

Un, pişmiş ürünlerin yapısında ve dokusunda önemli bir rol oynar.
Doğru ürünün seçilmesi lezzetli bir unlu mamul yapmak için çok önemlidir...

Nitelikli un pazarında yer alan **Ülker Bizim Un Pastalık & Böreklik ve Baklavalık & Böreklik unlarımız**, buğday cinsi, protein (glüten) değeri, enerjisi, mukavemeti yüksek güçlü yapısı ile performans gerektiren unlu mamullerin yapımı için idealdir.
Her iki çeşit ürünümüzde de **%12** oranında protein bulunmaktadır.

Bu özellikler;

Hamura kıvam, lezzet, kabarma özelliği, homojen gözenek, yüksek oranda su kaldırma, standart ürün verebilme, kurumama, kolay açılma, yırtılmama, yapışmama ve çitirlik sağlar. Beyaz un olması sebebi ile parlaklık verir.

Unlarımız hem evde hem endüstriyel kullanımda performans amaçlı tercih edilir. Kürt böreği, kol böreği, su böreği, benzer börekler, katmer, yufka, tandır, pide, pasta, boyoz, milföy, baklava gibi açma işlemi gerektiren, dayanımı, elastikiyeti yüksek hamurlardan elde edilecek tüm unlu mamul ürünleri için kullanılır.

Pastalık Böreklik ve Böreklik Baklavalık 25 kg unlarımız nitelikli un ihtiyacı olan pastane, fırın, lokanta, börekçi, tatlıcı, pidedi, işletme mutfakları, catering firmaları için, Pastalık Böreklik ve Böreklik Baklavalık 5 kg unlarımız nitelikli un ihtiyacı olan bireysel ve geleneksel kanal müşterilerimiz için uygundur.



PROFESYONEL
İŞİNİ BİLENLERE

ÜLKER BİZİM UN USTASINA PIZZA UNU

Pizza herkesin severek tüketmeyi tercih ettiği lezzetli ve keyifli bir unlu mamuldür. Yediden yetmişe herkesin severek tükettiği pizzanın bu leziz tadına ulaşmasındaki en büyük etkenlerinden biri pizza hamurunun yapımı için özel üretilmiş pizza unu kullanılmasıdır.

Nitelikli Un pazarında yer alan **Ülker Bizim Pizzalık Unumuz**,

Buğday cinsi, protein (glüten) değeri, enerjisi, mukavemeti yüksek güçlü yapısı ile pizza yapımı için idealdir.
Ürünümüzde en az **%12** oranında protein bulunmaktadır.

Bu özellikleri sayesinde;

- **İnce taneli yapısı sayesinde hamurun daha fazla su almasını ve kolay açılabilmesini sağlayan özelliktedir. Pizzada istenilen gevrek yapıyı sağlar. Ülker Bizim Pizzalık Un 25 kg unumuz, Pizzalık un ihtiyacı olan pizzacılar, pidediciler ve işletme mutfakları için uygundur.**

