

أخبار 2016

# بولمان

## بولمان

بعض العملاء، وخاصة المخابز، يطلبون أحجاماً أصغر لمحسنات الدقيق التي توفرها في علب معدنية زنة 1000 جم.

ويعد منتج بولمان محسن دقيق عالي التركيز، ويستخدم على نحو رئيسي في منطقة شرق أفريقيا بجرعة من 4 10 جم لكل 50 كجم من الدقيق.

إنه محسن للدقيق متعدد الاستخدامات لأنواع الخبز التي ترفع بالخميرة مثل التوست أو خبز الشطائر وكذلك الكعك.

تتيح أيضاً أقل جرعة لمطاحن الدقيق استخدامه كمصحح للدقيق. وهو بالطبع متوفر أيضاً في العبوة الكرتونية القياسية زنة 25 كجم.

ويتيح الإغلاق المحكم بنسبة 100% للعبوات المعدنية فترة تخزين طويلة في ظل أي ظروف تخزين، ويمنع أي فساد محتمل.

يمكن بالطبع إضافة أسماء الأشخاص والعلامات التجارية الخاصة بالعملاء.

للمزيد من المعلومات عن منتج بولمان أو عن منتجاتنا الأخرى، يرجى الاتصال بنا على البريد الإلكتروني: [info@edge-foods.de](mailto:info@edge-foods.de)



للمزيد من المعلومات:

أخبار 2016

## معلومات عن المنتج

محاولات الخبز باستخدام بولمان في  
الخبز العربي التقليدي:

باستخدام جرعة تبلغ 8 جم لكل 50 كجم من الدقيق  
في مقابل دقيق قياسي معالج.

وإلى جانب الوصول لحجم أكبر كثيرا، فإن الإنتاجية  
أعلى بشكل ملحوظ. (انظر الصور، الخمس أرغفة  
من الخبز على الجانب الأيسر تمت معالجتها بمنتج  
بولمان).

المواصفات:

رقم التعريف: #201107572

الوصف: محسن للدقيق قائم على عوامل  
مؤكسدة ومركبات إنزيمية

المنشأ: ألمانيا

الجرعة: 100 200 جزء من المليون  
على الدقيق

التعبئة: علب معدنية زنة 1 كجم، علبة  
كرتونية زنة 25 كجم

الصلاحية: سنتان



للمزيد من المعلومات: