

Çınarım

# Baguette

premiks



% 10  
KULLANIMLI

IAS INTERNATIONAL  
ACCREDITATION  
SERVICE™

ISO 22000:2005 ISO 9001:2015



15 kg

TÜRK MALI

YERLİ  
ÜRETİM



Menşe Ülke: TÜRKİYE

Tavsiye edilen üretim şekli:

Çınarım Baguette Premiks: ... 1 kg  
Buğday Unu: ..... 9 kg  
Yaşmaya : ..... 0,3 kg  
Su : ..... 6,5 lt.  
Tuz: ..... 150 gr

Çatal Yoğurucu:

35-40 dk.

Spiral Yoğurucu:

3-5 dk yavaş /

10-12 dk hızlı

Hamur Sıcaklığı:

22-24°C

Fırın Pişirme

Derecesi: 240° C'den

başlayarak düşürün

Pişirme Süresi:

40-50 dk

**İçindekiler:** Buğday Unu, Gluten, Malt Unu, Enzim:  
Fungal Alfa Amilaz, Tuz, Antioksidan: Askorbik Asit  
(E 300), Şeker, Emülgatör: Yağ Asitlerinin Mono ve  
Diğliseritlerinin Diasetil Tartarik Asit Esterleri (E 472e)

**İŞLETME KAYIT NO: TR-35-K-070674**

Türk gıda kodeksine uygundur.

Kuru ve serin yerde saklayınız.

**Üretici Firma**  
**ÇINAR** Mayacılık Gıda Tarım Meşrubat  
San. ve Tic. Ltd. Şti.

Yazıbaşı Mah. 9223 Sok. No: 13, 35875

Torbalı / İzmir / TÜRKİYE

T: +90 232 461 52 00 | F: +90 232 486 04 47

**Alerjen uyarısı:** Gluten içerir. Susam, yumurta

ve süt ürünleri içeren ortamda paketlenmiştir.

[www.cinarim.com.tr](http://www.cinarim.com.tr) | [info@cinarim.com.tr](mailto:info@cinarim.com.tr)