

PIŞİRME VE SAKLAMA KRİTERLERİ

ÜRÜN ADI	STOKLAMA ŞEKLİ	FIRINA GİRMEDE ÖNCEKİ HALİ	BUHAR	TAŞ FIRIN	KONVEKSİYONEL FIRIN	PIŞİRME SÜRESİ	ALERJENLER	MUHAFAZA ŞEKLİ	SERVİS ŞEKLİ	SERVİS ÖMRÜ
SADE SİMİT %100 EKŞİ MAYALI	DONUK -18	Donuk - Yarı Pişmiş	5 sn	260 °C	240 °C	6-8 DK	glüten, susam içerir	Oda Sıcaklığı	Oda Sıcaklığı	4 Saat
TAHILLI SİMİT %100 EKŞİ MAYALI	DONUK -18	Donuk - Yarı Pişmiş	5 sn	260 °C	250 °C	6-8 DK	laktoz, gluten, susam içerir	Oda Sıcaklığı	Oda Sıcaklığı	4 Saat
ZEYTİNLİ POĞAÇA %100 EKŞİ MAYALI	DONUK -18	Donuk - Yarı Pişmiş		220 °C	180 °C	10-12 DK	laktoz, yumurta, gluten, susam içerir	Oda Sıcaklığı	Oda Sıcaklığı	1 Gün
ACUKALI POĞAÇA %100 EKŞİ MAYALI	DONUK -18	Donuk - Yarı Pişmiş		220 °C	180 °C	10-12 DK	laktoz, yumurta, ceviz, gluten içerir	Oda Sıcaklığı	Oda Sıcaklığı	1 Gün
PEYNİRLİ POĞAÇA %100 EKŞİ MAYALI	DONUK -18	Donuk - Yarı Pişmiş		220 °C	180 °C	10-12 DK	laktoz, yumurta, gluten içerir	Oda Sıcaklığı	Oda Sıcaklığı	1 Gün
PATATESLİ POĞAÇA %100 EKŞİ MAYALI	DONUK -18	Donuk - Yarı Pişmiş		220 °C	180 °C	10-12 DK	laktoz, yumurta, gluten içerir	Oda Sıcaklığı	Oda Sıcaklığı	1 Gün