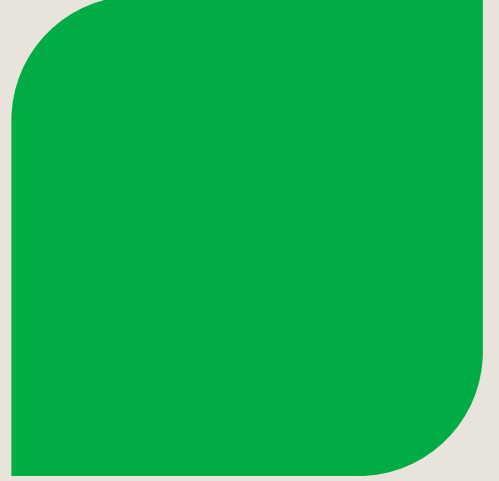


Endüstriyel Yağlar

Ürün Kataloğu



ZER GROUP



ÜRETİMDE EN İLERİ TEKNOLOJİ

Zer Group yurt içi ve yurt dışındaki fabrikalarında, yağ sektöründe kullanılan en ileri teknolojilerle üretim yapmakta, iş ortaklarının ve müşterilerinin değişen ve gelişen ihtiyaçlarını izleyerek, beklentilerine uygun kalitede, garantili ve katma değerli ürün hizmetini sunmaktadır.

Endüstriyel yağlar sektöründeki yüksek kaliteyi, sürekli iyileşme ve gelişmeyi kesintisiz takip eden Zer Group, gıda güvenliğini ve kalite sistemini yasal mevzuatlara uygun üretim yaparak sürdürmektedir. Bunu BRC 7. Versiyon, TS ISO EN 9001 :2008, ISO 22000, ISO 14001, BS Ohsas 18001, FSSC 22000, RSPO Supply Chain Certification Standart, TS OIC/SMIIC1 Helal, Orthodox Union Kosher, Cimdes Helal, ISO/IEC 27001:2013, FDA, IFS Food 6. Versiyon, SQMS sertifikalarıyla da belgelemiştir.



Zer Group, yaptığı yatırımlar ve AR-GE çalışmaları ile sektöründe öncüler arasındadır. Kullandığı ileri teknoloji en güncel ve en yeni prosesleri içermektedir. Zer Group'un gücü ve kalitesi ileri teknoloji üretim ile pekişmektedir.

Son teknolojiye sahip üretimin sağladığı avantajlar nelerdir?

- Çevre dostu olması
- Üstün ürün performansı
- Bilgisayar destekli tam otomatik prosesler ile kişiye bağlı olmadan sürekli aynı kalitede üretim yapması
- Kaliteli ürün sağlaması
- Mükemmel izlenebilirlik

Palm yağı, ekvatorun farklı b6lgelerinde bulunan hurma ağacı (*Elaeis Guineensis*) meyvesinin 6z6nden elde edilir. Palm yağı 6ncelikli olarak ev yemeklerinde insanoğlu tarafından binlerce yıldır kullanılmaktadır. Palm yağı, diğer eşdeğer bitkisel yağlara g6re hektar başına 6ok daha fazla randıman verdiği i6in 6ok verimli bir 6r6nd6r. Bu, aynı miktarda alternatif yağ elde etmek i6in 6ok daha fazla araziye ihtiya6 duyulacağı anlamına gelmektedir.

Palm yağının tercih edilme nedenlerinin başında, hidrojenasyon işlemi uygulanmadan farklı alanlarda kolayca kullanılabilmesi, kolesterol i6ermemesi, y6ksek dayanıklılığı, tekli ve 6oklu doymamış yağ asidi 6r6nt6s6 ve 6nemli besin bileşenlerine sahip olması gibi 6nemli 6zellikleri gelmektedir. Palm yağı, A vitamini ve E vitamini 6nc6s6 olan besin bileşenlerini i6ermektedir. Palm yağı, i6indeki doymuş ve doymamış yağ asitleriyle dengeli bir yapıya sahiptir. Bu denge ile palm yağı diğer yağlara oranla kan yağlarına daha olumlu etkiler sağlamaktadır.





Bisküvi Çözümleri

Ana Ürünler:

Z-70
Z-10
Z-3



Bisküvi Çözümleri

Bisküvi endüstrisinde kullanılan yağlar yüksek kalite anlayışı ile titizlikle belirlenen yöntem ve proseslerle üretilmektedir. Bisküvi hamuru için geniş bir ürün yelpazesi sunulmaktadır. Standart ürünlerimiz ve birlikte gerçekleştirilen proje çalışmaları ile amaca hizmet eden ürün tasarımları da yapılmaktadır.

Bisküvi prosesinde yağlar genel olarak ekstrüzyon, tel kesme, döner kalıplama, presleme, kesme, pişirme, kremalama ve kaplama da dahil olmak üzere üretimin her noktasında üst düzey performans göstermektedir.

Mikser

Şekil Verme

Krema

Kaplama





Bisküvi Hamuru

Bisküvi yağı, bisküvi, gofret, kraker hamur üretimleri için geliştirilmiş bitkisel susuz yağdır. Son üründe gevrek yapı sağlar. Hamur üretimlerinde homojen yapı ve elastik yapı verme özelliği sayesinde işlemeyi kolaylaştırır. Yağ, gluten ve nişastanın topaklanmasını engeller, ürünü yumuşak ve hazmedilir hale getirir. Yağ kullanım miktarına bağlı olarak gluten ve nişastanın toplanmasını engellediği gibi su kullanımını da azaltır. Yağ zerrecikleri yoğurma sırasında içlerine aldıkları hava kabarcıkları ile hamur ayarılırlar. Böylece hamurun kabarmasına yardımcı olurlar.

Bisküvi Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar;

- Hamurda viskoelastik yapı
- Hamurda işlenebilirlik uygunluğu
- Hamurda yağlama özelliği
- Homojen yapı
- Kabarma uygunluğu
- Gevrek yapı
- Oksidasyona dayanıklılık
- Kokusuz, nötr lezzet
- Uzun raf ömrü

Bisküvi Yağları

| Özellikler | Z-70 | Z-10 | Z-3 |
|------------------|-------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 36-39 | 36-45 |
| N20 | 26-33 | 28-33 | 33-42 |
| N30 | 13-17 | 13-17 | 18-25 |
| N35 | 3-12 | 3-12 | 10-18 |



Bisküvü yağlarında; istenilen ürüne uygun ve yüksek performanslı performanslı yağ seçenekleri bulunmaktadır.



Bisküvi Çözümleri

Ana Ürünler

Ürün Tanımı : Palm Bazlı Bitkisel Susuz Yağ

Kullanım alanları : Bisküvi hamuru, bisküvi ve gofret dolgu kreması üretiminde kullanılırlar.

Z-70



Ürün Grubu : Zer Özel Krema Yağı (PUMPABLE SHORTENING)

Teknik Bilgiler : Erime Noktası (0C) - 36-39 0C

Kullanım Alanları: Bisküvi, gofret ve krema çeşitleri gibi ürünler için kullanılır. Dolgunlaştırmak için kullanılır.

Sertlik Derecesi: N 20: 26-33, N 30: 13-17, N 35: 3-12

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-10



Ürün Grubu : Zer Shortening

Teknik Bilgiler : Erime Noktası (0C) - 36-39 0C

Kullanım Alanları: Bisküvi, gofret ve krema çeşitleri gibi ürünler için kullanılır.

Sertlik Derecesi N 20: 23-38, N 30: 13-17, N 35: 3-12

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-3



Ürün Grubu : Zer Sert Krema Yağı

Teknik Bilgiler : Erime Noktası (0C) - 36-45 0C

Kullanım Alanları: Tüm hamur işlerine uygun genel amaçlı pastacılık margarinidir. Bisküvi, kuru pasta ,tuzlu pastalar ve çeşitli kreması için de kullanılır.

Sertlik Derecesi: N 20: 33-42, N 30: 18-25, N 35: 10-18

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Bisküvi Üretiminde Diğer Süreçler

Krema



Ara kremalı bisküviler için özel ürettiğimiz Zer Group bisküvi ara krema yağlarında, yağ dışı bileşenlerin uyumu beklenen özelliktedir. Bileşenlerin yağ tarafından tutularak stabil matriks oluşturması ile kremada sorunsuz üretim ve maksimum kalite sağlanır.

Zer Group / Bisküvi Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar;

- Ağızda Eriyebilme
- İşlenebilirlik uygunluğu
- Homojen yapı
- Stabilite
- Oksidasyona dayanıklılık
- Kokusuz, nötr lezzet
- Uzun raf ömrü

| Özellikler | Z-70 | Z-10 | Z-3 |
|------------------|-------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 36-39 | 36-45 |
| N20 | 26-33 | 28-33 | 33-42 |
| N30 | 13-17 | 13-17 | 18-25 |
| N35 | 3-12 | 3-12 | 10-18 |

Bisküvi Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar;

- Hızlı soğuma ve kolay erime ile ideal kristal yapının oluturulabilmesi.
- Ağızda kolayca erime
- Mükemmel parlaklık



Bisküvi Çözümleri

Ürün Listesi

Z-70



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 11114 | Zer Z-70 Bitkisel Margarin Bisküvi ve Pasta 10 kg x 1 Koli |
| 17130 | Zer Z-70 Bitkisel Margarin Shortening (Bisküvi ve Pasta) 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10000gr | 10.30 kg | Koli | 8681407011114 | - |
| 20000 gr | 20.70 kg | Koli | 8697422637130 | - |

Z-10



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 13355 | Zer Z-10 Bitkisel Margarin Özel Krema Yağı 20 kg x 1 Koli |
| 13409 | Zer Z-10 Bitkisel Margarin Özel Krema Yağı 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000gr | 20.75 kg | Koli | 8681407003355 | - |
| 10000gr | 10.30 kg | Koli | 8681407003409 | - |

Z-3



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 11856 | Zer Z-3-Bitkisel Margarin Sert Krema Yağı 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407001856 | - |

Gofret Çözümleri

Ana Ürünler:

Z-3
Z-10
Z-17
Z-70
Z-Flow



Gofret Çözümleri

Zer gofret yağları, gofretin yapısını ve lezzetini maksimuma çıkartır, gofrete yumuşaklık ve gevreklik verir. Yağ, glüten ve nişastanın kitle oluşumunu parçalayarak, gofretin yumuşak ve hazmedilir olmasını sağlar. Kaliteli bir gofret için gereken hacim, simetri, parlaklık, güzel bir iç yapı ve kabuk rengi için gereken homojen dağılmış bir krema için Zer gofret yağları ideal bir çözümdür.





Gofret Hamuru

Gofret Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar;

- Viskoelastik yapı
- İşleme uygunluğu
- Yağlama özelliği
- Homojen yapı
- Kabarma uygunluğu
- Gevrek yapı
- Oksidasyona dayanıklılık
- Kokusuz, nötr lezzet
- Uzun raf ömrü



Gofret yağları; kalıptan çıkma şekil alma, bisküvi/gofret kremalarında hacim alma ve yapıyı tutma özellikleriyle mükemmel sonuç verir.

Gofret Yağları

| Özellikler | Z-70 | Z-10 | Z-3 | Z-17 | Z-Flow |
|------------------|-------|-------|-------|-------|---------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 36-39 | 36-45 | 33-35 | Max. 20 |
| N20 | 26-33 | 28-33 | 33-42 | - | 0-5 |
| N30 | 13-17 | 13-17 | 18-25 | - | - |
| N35 | 3-12 | 3-12 | 10-18 | - | - |



Ana Ürünler

Ürün Tanımı : Laurik Bazlı Bitkisel Susuz Yağ

Kullanım alanları : Gofretlerde yumuşaklık ve gevreklik verir. Ayrıca kaliteli bir gofretten beklenen homojen yapı ve kabarma elde edilir.

Z-70



Ürün Grubu : Zer Özel Krema Yağı (PUMPABLE SHORTENING)

Teknik Bilgiler : Erime Noktası (0C) - 36-39 0C

Kullanım Alanları: Bisküvi, gofret ve krema çeşitleri gibi ürünler için kullanılır. Dolgunlaştırmak için kullanılır.

Sertlik Derecesi: N 20: 26-33, N 30: 13-17, N 35: 3-12

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-10



Ürün Grubu : Zer Shortening

Teknik Bilgiler : Erime Noktası (0C) - 36-39 0C

Kullanım Alanları: Bisküvi, gofret ve krema çeşitleri gibi ürünler için kullanılır.

Sertlik Derecesi N 20: 23-38, N 30: 13-17, N 35: 3-12

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-3



Ürün Grubu : Zer Sert Krema Yağı

Teknik Bilgiler : Erime Noktası (0C) - 36-45 0C

Kullanım Alanları: Tüm hamur işlerine uygun genel amaçlı pastacılık margarinidir. Bisküvi, kuru pasta, tuzlu pastalar ve çeşitli kreması için de kullanılır.

Sertlik Derecesi: N 20: 33-42, N 30: 18-25, N 35: 10-18

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Gofret Çözümleri

Ana Ürünler

Ürün Tanımı : Bitkisel Susuz Yağ

Kullanım alanları : Gofretlerde yumuşaklık ve gevreklik verir. Ayrıca kaliteli bir gofretten beklenen homojen yapı ve kabarma elde edilir.

Z-Flow



Ürün Grubu : Sürülebilir çikolata yağı (Fat bloom ve oiling out riski bulunan reçetelerde kullanım uygunluk sağlar.)

Kullanım Alanları: Sürülebilir fındık ve çikolata kreması gibi endüstriyel uygulamalar için geliştirilmiş bir yağ çeşididir. Geliştirilmiş bir yağdır. Üründe raf ömrü süresince yağ ayrışması olmasını engeller, stabil kremi yapıda ve buzdolabından çıkarıldığında bile sürülebilir formda son ürünler elde edilmesini sağlar.

Teknik Bilgiler :

Erime Noktası (OC):

Sertlik Derecesi: N 20: -, N 30: -, N 35: -

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 20C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba IBC ve Tonflex içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

| Özellikler | Z-70 | Z-10 | Z-3 | Z-17 | Z-Flow |
|------------------|-------|-------|-------|-------|---------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 36-39 | 36-45 | 33-35 | Max. 20 |
| N20 | 26-33 | 28-33 | 33-42 | - | 0-5 |
| N30 | 13-17 | 13-17 | 18-25 | - | - |
| N35 | 3-12 | 3-12 | 10-18 | - | - |

Gofret Yağlarının Ürüne Sağladığı Anavtajlar;

- Hızlı soğuma ve kolay erime ile kristal yapının oluturulabilmesi.
- Ağızda kolayca erime
- Mükemmel parlaklık

Gofret Üretiminde Diğer Süreçler

Ara Dolgu



Ara kremalı gofret için ara dolgu yağlarında yağ dışı bileşenlerin uyumu beklenen özelliktedir. Bileşenler yağ tarafından tutularak stabil matriks oluşturması ile kremada sorunsuz üretim ve maksimum kalite sağlar.



Zer Group / Gofret Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar;

- Ağızda Eriyebilme
- İşlenebilirlik uygunluğu
- Homojen yapı
- Stabilite
- Oksidasyona dayanıklılık
- Kokusuz, nötür lezzet
- Uzun raf ömrü



Gofret Çözümleri

Ürün Listesi

Z-70



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 11114 | Zer Z-70 Bitkisel Margarin Bisküvi ve Pasta 10 kg x 1 Koli |
| 17130 | Zer Z-70 Bitkisel Margarin Shortening (Bisküvi ve Pasta) 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10000gr | 10.30 kg | Koli | 8681407011114 | - |
| 20000 gr | 20.70 kg | Koli | 8697422637130 | - |

Z-10



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 13355 | Zer Z-10 Bitkisel Margarin Özel Krema Yağı 20 kg x 1 Koli |
| 13409 | Zer Z-10 Bitkisel Margarin Özel Krema Yağı 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000gr | 20.75 kg | Koli | 8681407003355 | - |
| 10000gr | 10.30 kg | Koli | 8681407003409 | - |

Z-3



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 11856 | Zer Z-3-Bitkisel Margarin Sert Krema Yağı 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407001856 | - |

Z-Flow



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 15433 | Zer Z-Flow Bitkisel Margarin 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407015433 | - |

Çikolata Çözümleri

Ana Ürünler:

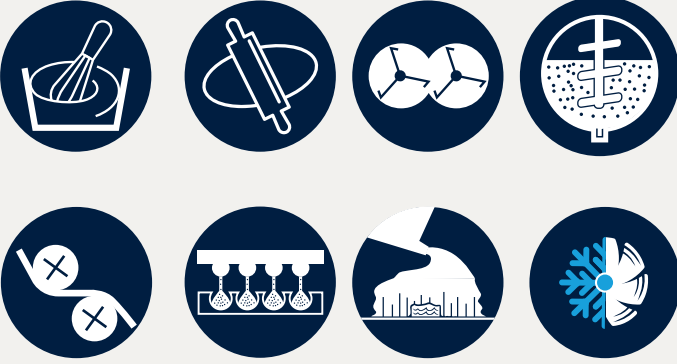
Z-30 CBS
Z-30S CBS
Z-41
Z-42
Z-71



Çikolata Çözümleri

Çikolata üretiminde kullanılan yağlar, çikolata kreması yağları, kaplama yağları, kakao yağı alternatifleri ve bariyer yağları olarak çeşitlidir. Bunlar, sürülebilir çikolata, yumuşak dolgu kremaları, kaplama yapılan kokolin ürünler, kokolin tabletler, konfiseri üretimi kalıplı ürünler, çikolata kaplamalı ürünler, fındık ezmesi ve türevlerini içeren dolgulu çikolatalar ve ara kat uygulamalarında kullanılır.

Çikolata üretiminde kakao yağı, süt yağı ve bitkisel yağ bileşenler olarak büyük önem arz etmektedir. Yağın ısıtılması ve soğutulması gibi uygulamalar üretim sürecinde son ürün kalitesini ve raf ömrünü direkt etkiler.



Avrupa Birliği'ndeki çikolata mevzuatları 2000/36 no'lu AB Direktif, çikolata ve bununla ilgili ürünlerde bitkisel yağ kullanımı ve etiketlenmesini düzenler. Çikolata adlı ürünlerde sadece sınırlı hammaddelerden elde edilen yağlar kullanılabilir, bu yağlar kakao yağıyla uyumlu olmalı ve enzimatik işlemlerle modifiye edilmemiş olmalıdır. Kullanılacak bu yağların azami miktarı (tarife göre hesaplanan) %5 olup, bitkisel yağ olarak bildirilmektedir.



Çikolata Çözümleri

Geleneksel çikolata üretiminde üç ana basamak vardır. Bunlar karıştırma (mixing), inceltme (refining), konçlama (conching) olarak bilinmektedir.



Karıştırma (Mixing)

İlk basamakta kuru bileşenlerin ve yağın bir kısmının karıştırılması söz konusudur.



İnceltme (Refining)

Karıştırılmış çikolata hamuru tercihen iki silindri ön inceltme basamağı ve beş silindri inceltme işlemlerinden geçirilerek partikül boyutu küçültülür.



Konçlama (Conching)

Kontrollü sıcaklık uygulaması ile dinlendirme, havalandırma işlemidir.

Çikolataya son halini verirken temperleme, kalıplama, kaplama ve soğutma gibi süreçler devreye girer.



Temperleme

Yağ, farklı formlarda kristaller oluşturabilen poliformik bir yapıya sahiptir. Temperleme sırasında, yağın stabil olmayan kristal yapıları belirli sıcaklık kontrolünde, zamana bağlı olarak, daha stabil kristal yapılara dönüşmektedir. Bu dönüşüm, son ürün özellikleri ile direkt ilişkilidir.

Çikolataya şekil vermeden önce azami parlaklık, kalıptan çıkma ve fat bloom dengesini sağlayan, özel soğutma süreci gereklidir. Kakao yağı muadili kullanıldığında, bu sürecin ısı ayarlarının uygun şekilde değiştirilmesi gerekebilir.

Fat bloom ve oiling out gibi kristalizasyon ve faz ayrımı problemleri, temperleme ile çözüme ulaşabilir.



Kalıplama

Kakao kitlesi, doğru kristal yapıyı alacak ve katılaşmayı sağlayacak şekilde kalıplara alınır.



Kaplama

Gofret, bisküvi, kek, fondan, jelly ve birçok ürünün çikolata ya da kokolin kaplaması yapılmaktadır.



Soğutma

Üretim döngüsü içerisinde soğutma, prosese özgü bir karakterizasyona sahiptir. Soğutma sürecinin sağlıklı gerçekleşmesi için yağın ve kristalizasyonun temellerini bilmek gerekir. Sıvı çikolata kitlesinin katılaşırken uygun kristal yapı oluşturması için temel süreç basamağı olan temperleme gerekir.



Kakao Yağı İkameleri (CBS)

- Laurik yağ bazlıdır.
- Mükemmel serinlik tadıyla ve temiz erimesiyle birinci sınıf yeme özellikleri bulunur.
- Yüksek kristalleşme hızı vardır.
- Farklı işlemler için uygundur.
- Isı dayanıklılığı çok iyidir.

Kakao Yağı İkameleri Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Çikolata gibi oda sıcaklığında çatırdama ve ağızda erime
- Temiz erimeyle mükemmel yeme özelliği
- Üründe kuvvetli çikolata tadı
- Kalıplanabilme ve kalıptan ayrılma özelliği
- Uzun süreli raf ömrü
- Hızlı kristalleşme özelliği sayesinde kolay kullanım imkanı
- Ağızda mumsu his bırakmayan organoleptik yapı
- Ürüne parlak bir görüntü vermesi
- Yüksek ısı dayanıklılığı
- Kuvertürlerde fat bloom ve kaplamalarda yağ göçüne dayanıklılık



CBS Nerede Kullanılır.

- Paraliner
- Üstün kalite kaplamalar
- Tabletler
- Şekerlemeler
- Çikolatalar
- Bisküvi
- Kek
- Gofret
- Pasta

Kuvertür Tablet

Kuvertür tablet yağları çikolata benzeri sertlik, yüksek ısı dayanıklılığı ve üründe azami derecede fat bloom'a dayanıklılık sağlamaktadır. Hızlı kristalleşme ile kolay kullanım imkanı sağlar.

CBS Kuvertür Tablet Yağları

| Özellikler | Z-30 CBS | Z-30S CBS | Z-41 | Z-42 | Z-71 |
|------------------|----------|-----------|-------|---------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-38 | 33-37 | 18-25 | Max. 24 | 46-45 |
| N20 | 78-84 | 78-82 | 5-8 | 6-10 | 26-33 |
| N30 | 30-40 | 30-40 | 2-5 | 4-6 | 13-17 |
| N35 | Max. 6 | Max4 | - | - | 3-12 |



Kuvertür Tablet Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Paraliner
- Üstün kalite kaplamalar
- Tabletler
- Şekerlemeler
- Çikolatalar

Çikolata Çözümleri

Z-30 CBS



Ürün Tanımı: Laurik bazlı bitkisel susuz yağ

Kullanım Alanları: Hidrojene kaplama ve tablet üretimlerinde kullanılan Laurik (palm kernel) bazlı bitkisel susuz yağdır kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (0c): 36-38 °c

Sertlik Derecesi

N 20: 78-84

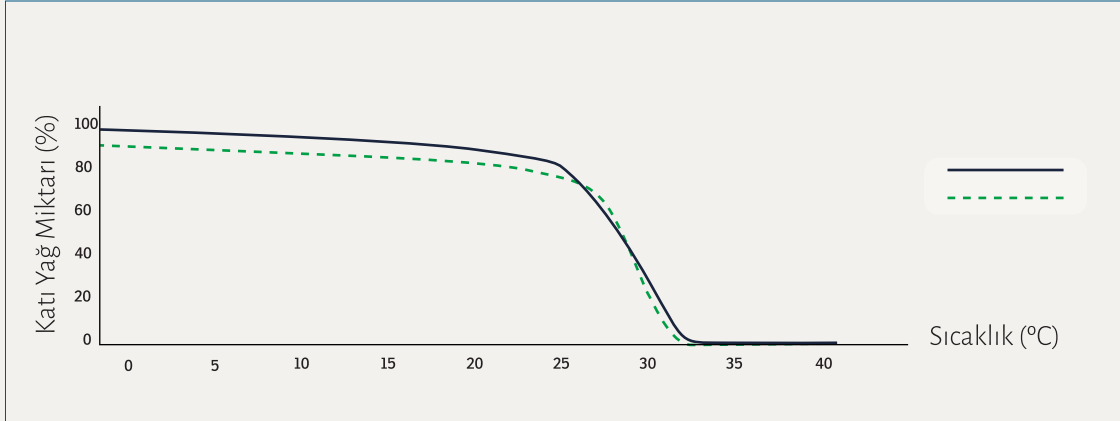
N 30: 30-40

N 35: Max. 6

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj vesevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Kakao Yağı İkameleri (CBS)

Kaplamalık Kokolin

Kaplamalık yağları mümkün olabildiğince esneklik , en yüksek ısıya dayanıklılık ve üründe azami derecede fat bloom ve yağ göçüne dayanıklılık sağlamaktadır. Ayrıca hızlı kristalleşme ile kolay kullanım imkanı sağlar.

Laurik ve Laurik Olmayan Yağların Birlikteliğine Dikkat

Sektörde kullanılan bitkisel yağlar , laurik ve laurik olmayan tiplerde olabilir, bu iki tip yağ arasındaki fark önemlidir. İkisinin de avantaj ve dezavantajları bulunmaktadır. Bilinçli uygulanmazsa istenilmeyen sonuçlar da doğurabilir. Laurik yağlar hindistan cevizi ve palm kernel gibi kaynaklardan elde edilmektedir. Laurik yağların bileşimleri diğer kakao veya palm gibi kaynaklardan elde edilen (laurik olmayan) bitkisel yağlarından oldukça farklıdır. Bu iki tip yağ karıştırıldığında, karışımın erime davranışı, bileşimini oluşturan yağların erime davranışına göre farklı ve çok daha düşük olur. Bu etki laurik bazlı bir dolgunun, laurik olmayan bazlı bir yağ ile kaplamasında da olur. Bu noktada beklenen temas noktasında kaplamanın çok çabuk yumuşamasıyla sonuçlanmasıdır. Böylece ürünün raf ömrü kısalmaktadır.

Kaplama ya da dolgulu ürünlerde kabukta dayanıksızlık yağ göçü (oil migration) gibi sorunlar açığa çıkar.

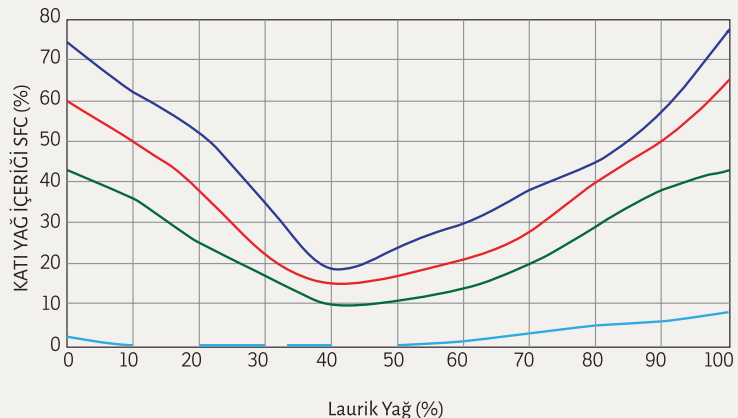
Dikkatli bir şekilde bilinçli kullanarak ya da bu karışımı engelleyerek amaca hizmet eden çözümler oluşturulabilir.

CBS Kaplamalık Yağlar

| Özellikler | Z-30 CBS | Z-30S CBS | Z-41 | Z-42 | Z-71 |
|------------------|----------|-----------|-------|---------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-38 | 33-37 | 18-25 | Max, 24 | 46-45 |
| N20 | 78-84 | 78-82 | 5-8 | 6-10 | 26-33 |
| N30 | 30-40 | 30-40 | 2-5 | 4-6 | 13-17 |
| N35 | Max. 6 | Max4 | - | - | 3-12 |



Laurik ve Laurik Olmayan Yağ Karışımlarında Ötektik Etki



KONTROL SICAKLIKLARI

— 20°C — 25°C — 30°C — 35°C

Çikolata Çözümleri

Kakao Yağı İkameleri (CBS)

Z-30S CBS



Ürün Tanımı: Laurik bazlı bitkisel susuz yağ

Kullanım Alanları: İnteresifiye kaplama ve tablet üretimlerinde kullanılan Laurik (palm kernel) bazlı bitkisel susuz yağdır kullanılabilir.

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Teknik Bilgiler:

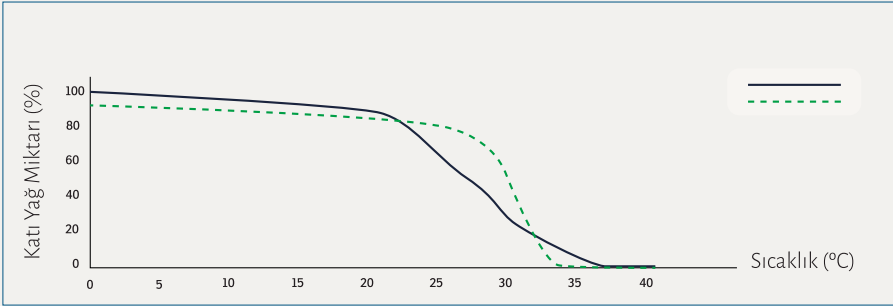
Erieme Noktası (°C): 33-37 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 78-82

N 30: 30-40

N 35: Max4



Çikolata yağlarında;
istenilen ürüne uygun ve
yüksek performanslı yağ
seçenekleri bulunmaktadır.

Z-71



Ürün Tanımı: Zer Krema Yağı

Kullanım Alanları: Ağızda dağılan tüm tatlı, tuzlu kurabiye çeşitlerinde kullanılır.

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36-45 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 26-33

N 30: 13-17

N 35: 3-12

Z-41



Ürün Tanımı: Zer Çikolata Yağı

Kullanım Alanları: Çikolata kreması ve dolgu yağı olarak kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 18-25 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 5-8

N 30: 2-5

N 35: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Z-42



Ürün Tanımı: Zer Dolgulu Krema Yağı

Kullanım Alanları: Dolgu kreması, gofret kreması ve sürülebilir çikolatalarda kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): Max. 24 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 6-10

N 30: 4-6

N 35: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Çikolata Çözümleri

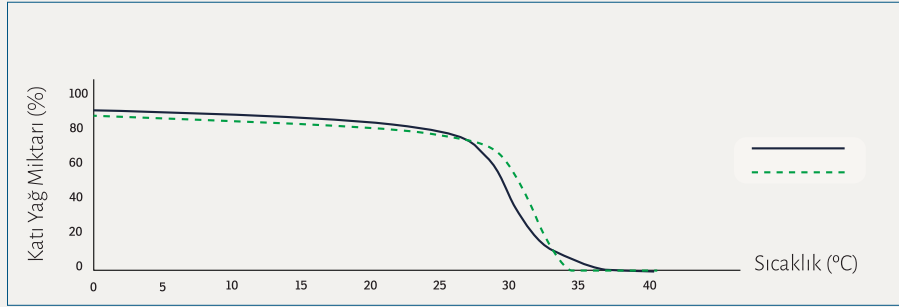
Kakao Yağı Muadilleri (CBr - CBE)

- Değişik ürünlerde kullanılabilen kaplama yağıdır.
- Çikolata tatlarını korur.
- Fat bloom ve yağ göçüne dayanıklıdır.
- Laurik olmayan işlemler için uygundur.



Kakao Yağı Muadili Yağların Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Mükemmel yeme özelliği
- Üründe kuvvetli çikolata tadı
- Uzun süreli raf ömrü
- Hızlı kristalleşen kolay kullanım imkanı
- Ağızda mumsu his bırakmayan organoleptik yapı
- Üründe parlaklık
- Yüksek ısı dayanıklılığı
- Fat bloom ve yağ göçüne dayanıklılık



Nerede Kullanılır.

- Bisküvi
- Kek
- Gofret
- Mısır gevreği (müsli) barlar



Z-35



Ürün Tanımı: Zer Kokolin Yağı (CBR)

Kullanım Alanları: Kokolin kaplama üretimlerinde kullanılan bitkisel susuz yağdır. Non laurik CBR grubunda yer alır.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36 - 38 °C

Sertlik Derecesi

N 20: - N 30: - N 35: - N 40: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Amlajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-37



Ürün Tanımı: Zer Çikolata Yağı

Kullanım Alanları: Endüstriyel yumuşak bulyon üretimleri için ideal bitkisel susuz yağdır. Oksidasyon stabilitesi yüksek, yumuşak bulyon yapısını destekleyen bir yapıya sahiptir

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36 - 38 °C

Sertlik Derecesi

N 20: - N 30: - N 35: - N 40: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-40



Ürün Tanımı: Zer Kakao Yağı Eşdeğeri (CBE)

Kullanım Alanları: Kakao yağı eşdeğeridir. Cocoa Butter Equivalent kategorisinde bulunan çikolata üretimleri için ideal bitkisel susuz yağdır. Temperleme gerektirir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36 - 38 °C

Sertlik Derecesi

N 20: - N 30: - N 35: - N 40: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Çikolata Çözümleri

Ürün Listesi

Z-71



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 11672 | Zer Z-71 Bitkisel Margarin Krema Yağı 20kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407001672 | - |

Z-30S CBS



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 15167 | Zer Z-30 Bitkisel Margarin CBS 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407015167 | - |

Z-41



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12334 | Zer Z-41 Bitkisel Margarin Krem Çikolata 18 Lt. x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16380 gr | 17.78 kg | Teneke Kutu | 8681407002334 | - |

Z-42



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 12440 | Zer Z-42 Bitkisel Margarin Çikolata Dolgu Krema 18 Lt. x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16380 gr | 17.78 kg | Teneke Kutu | 8681407002440 | - |

Sürülebilir Çikolata Kreması Çözümleri

Ana Ürünler:

Z-41
Z-17
Z-Flow



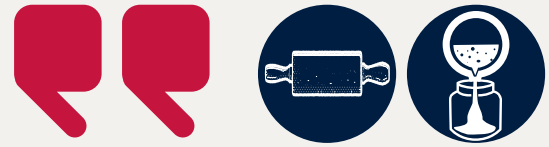


Sürülebilir Çikolata Kreması Çözümleri

Sürülebilir krem çikolata üretimlerinde kullanılan susuz bitkisel yağlar, yağ ayrışmasına dirençli, oda şartlarında sürülebilir chocospread uygulamaları için özel formüle edilmiştir. Çokokrem benzeri ürünlerin üretiminde yüksek performans sağlar. Homojen, pürüzsüz ve lezzetli krem çikolata üretimleri için idealdir. Nihai ürüne uzun raf ömrü sağlar.

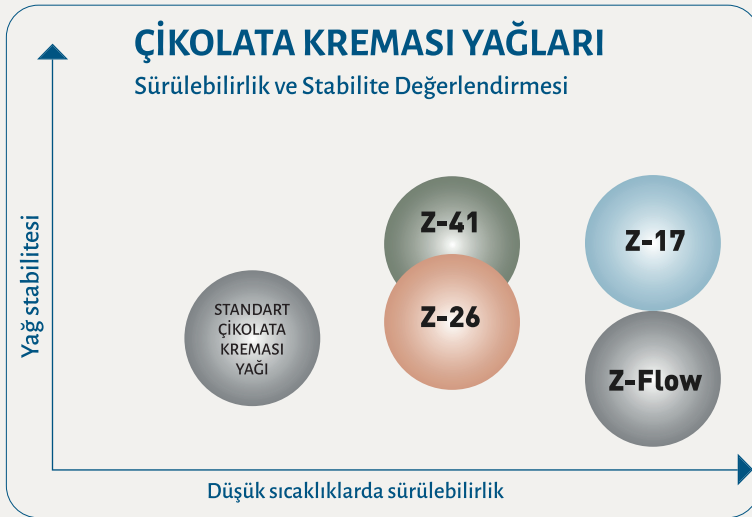


Sürülebilir çikolata kreması yağları; mükemmel raf ömrü ve son üründe stabilite sağlar. Ayrıca, lezzeti ve buzdolabı çıkışında istenilen sürülebilirlik performansını artırır. Yağları istenilen yapıda son ürün çeşitliliği ve bunların yanı sıra projelerinize uygun yeni ürün çalışmaları anlamında en doğru seçimdir.



Sürülebilir Çikolata Kreması Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Uzun rafömrü
- Yüksek sıcaklıklarda yağ kusmasını (oiling out) engelleyen yapı
- Ağızda kolayca erime
- Mükemmel parlaklık
- İstenilen akışkanlıkta son ürün



Sürülebilir Çikolata Kreması Yağları

| Özellikler | Z-41 | Z-17 | Z-Flow |
|------------------|-------|-------|---------|
| Erime Noktası °C | 18-25 | 33-35 | Max. 20 |
| N20 | 5-8 | - | 0-5 |
| N30 | 2-5 | - | - |
| N35 | - | - | - |

Ana Ürünler

Z-41



Ürün Grubu: Zer Çikolata Yağı

Kullanım Alanları: Çikolata kreması ve dolgu yağı olarak kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 18-25 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 5-8

N 30: 2-5

N 35: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 18 lt teneke içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Z-17



Ürün Grubu: Zer Çikolata Krema Yağı

Kullanım Alanları: Sürülebilir fındık ve çikolata kreması gibi endüstriyel uygulamalar için geliştirilmiş bir yağ çeşididir. Üründe raf ömrü süresince yağ ayrışması olmasını engeller, stabil kremli yapıda ve buzdolabından çıkarıldığında bile sürülebilir formda son ürünler elde edilmesini sağlar.

Teknik Bilgiler: Erime Noktası (0C) - 33 - 35 0C

Sertlik Derecesi : N 20: -, N 30: -, N 35: -

Saklama Koşulları : Direk güneş ışından uzak, serin 200C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve Sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 18 lt teneke içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-Flow



Ürün Grubu: Sürülebilir çikolata yağı (Fat bloom ve oiling out riskli bulunan reçetelerde kullanım uygunluğuna sağlar.)

Kullanım Alanları: Sürülebilir fındık ve çikolata kreması gibi endüstriyel uygulamalar için geliştirilmiş bir yağ çeşididir. Üründe raf ömrü süresince yağ ayrışması olmasını engeller, stabil kremli yapıda ve buzdolabından çıkarıldığında bile sürülebilir formda son ürünler elde edilmesini sağlar.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (0C): Max. 20

Sertlik Derecesi : N 20: 0-5, N 30: -, N 35: -

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 200C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve Sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Sürülebilir Çikolata Kreması Çözümleri

Ürün Listesi

Z-41



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12334 | Zer Z-41 Bitkisel Margarin Krem Çikolata 18 Lt. x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16380 gr | 17.78 kg | Teneke Kutu | 8681407002334 | - |

Z-Flow



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 15433 | Zer Z-Flow Bitkisel Margarin 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407015433 | - |

Dolgu Çözümleri

Ana Ürünler:

Z-41
Z-42
Z-17



Dolgu Çözümleri

Ana Ürünler

Z-41 - Z-42

Laurik kaplamalar için ideal çözümlerdir. Fat bloom'un ana nedenlerinden olan laurik - non laurik uyumsuzluğunu ortadan kaldırır. Raf ömrü boyunca stabil yumuşaklığa sahip yüksek kaliteli iç dolgular üretilebilir. Akışkan, yumuşak, kremamsı dolgular için bisküvi, gofret, kek, çikolata, kokolin ve tüm şekerleme ürünlerinde kullanılabilir.



Dolgu Yağlarını Seçerken Dikkate Alınması Gereken Konular

KIVAM

- Yumuşak
- Orta
- Sert
- Havalı

ÜRETİM PROSESİ

- Ön kristallenme (Tempering)
- Sistemde laurik bileşenin olup olmadığı (evet/hayır)
- Yeniden işleme

TAT

- Ön kristallenme (Tempering)
- Sistemde laurik bileşenin olup olmadığı (evet/hayır)
- Yeniden işleme

REÇETE İÇERİĞİ

- Kakao yağı
- Fındık fıstık
- Su
- Laurik / Laurik olmayan yağ

AĞIZ TADI

- Kaymaklı
- Hızlı erime / serinlik hissi
- Temiz



Dolgu Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Fat bloom ve oiling out riskini bulunan reçetelerde kullanım uygunluğu.
- Yüksek oranda kakao yağı ile kullanım uygunluğu
- Yüksek oranda fındık, fıstık fülleri içeren dolgularda kullanım uygunluğu
- Laurik / Laurik olmayan sistemlerde kullanım uygunluğu
- Ön kristallenme (Tempering) gerektirmeme
- Yeniden işlenebilme

Dolgu Yağları

| Özellikler | Z-41 | Z-17 | Z-42 |
|------------------|-------|-------|---------|
| Erime Noktası °C | 18-25 | 33-35 | Max. 24 |
| N20 | 5-8 | - | 6-10 |
| N30 | 2-5 | - | 4-6 |
| N35 | - | - | - |



Dolgu Çözümleri

Ana Ürünler



Ürün Tanımı: Zer Çikolata Yağı

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-41



Ürün Grubu: Zer Çikolata Yağı

Kullanım Alanları: Çikolata kreması ve dolgu yağı olarak kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 18-25 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 5-8

N 30: 2-5

N 35: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 18 lt teneke içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Z-42



Ürün Tanımı: Zer Dolgulu Krema Yağı

Kullanım Alanları: Dolgu kreması, gofret kreması ve sürülebilir çikolatalarda kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): Max. 24 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 6-10

N 30: 4-6

N 35: -

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Z-17



Ürün Grubu: Zer Çikolata Krema Yağı

Kullanım Alanları: Sürülebilir fındık ve çikolata kreması gibi endüstriyel uygulamalar için geliştirilmiş bir yağ çeşididir. Üründe raf ömrü süresince yağ ayrışması olmasını engeller, stabil kreması yapıda ve buzdolabından çıkarıldığında bile sürülebilir formda son ürünler elde edilmesini sağlar.

Teknik Bilgiler: Erime Noktası (0C) - 33 - 35 0C

Sertlik Derecesi : N 20: -, N 30: -, N 35: -

Saklama Koşulları : Direk güneş ışığından uzak, serin 200C altında, kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü : 2 Yıl.

Ambalaj ve Sevkiyat : Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 18 lt teneke içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Dolgu Çözümleri

Ürün Listesi

Z-41



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12334 | Zer Z-41 Bitkisel Margarin Krem Çikolata 18 Lt. x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16380 gr | 17.78 kg | Teneke Kutu | 8681407002334 | - |

Z-42



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 12440 | Zer Z-42 Bitkisel Margarin Çikolata Dolgu Krema 18 Lt. x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16380 gr | 17.78 kg | Teneke Kutu | 8681407002440 | - |

Kek özümleri

Ana Ürünler:

Z-15
Z-86





Kek Çözümleri

Ana Ürünler



Z-15

Zer kek yağları kek hamurunun hava alma ve hava tutma kapasitesini artırır. Fırın içinde ürünün kabarmasını destekler ve mükemmel yumuşaklık sağlar.

Kek yağı, hava kabarcıklarının etrafını sararak hamurun daha stabil hale gelmesini sağlar. Kek yağları, kek kokusunun oluşmasında rol oynayan bileşikleri taşır, böylelikle kokunun uzun süreli devamlılığını sağlar ve kekin organoleptik kalitesini geliştirir.

Bunun yanında kek yağları; kekin kabuk ve iç yapısının homojen oluşmasını etkiler, kek içini yumuşatır, nem kaybını önleyerek üründe tazelik sağlar, ürünün raf ömrünü uzatır ve lezzetini artırır.

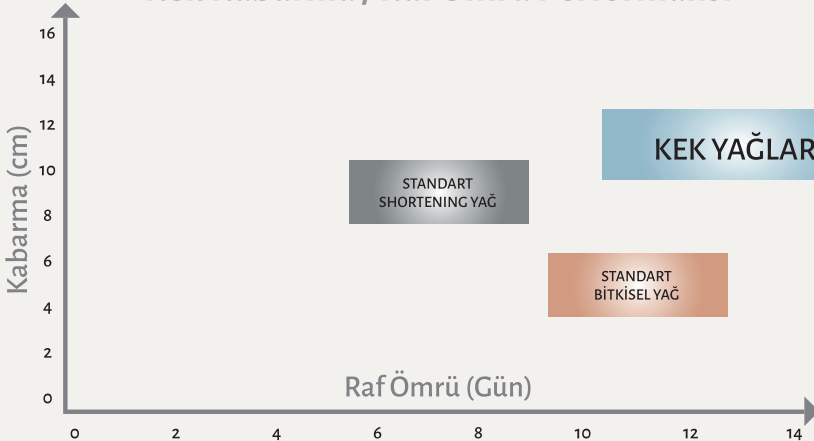
| Özellikler | Z-15 | Z-86 |
|------------------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 38-45 |
| N20 | 28-33 | 28-36 |
| N30 | 13-17 | 10-18 |
| N35 | 3-12 | 4-12 |



Kek Hamuru Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Uygun kek hacmi
- Kekin kabuk ve iç yapısının homojen oluşumu
- Kek içinde kuruma önleme ve tazelik
- Uzun rafömrü
- Uygun lezzet ve yeme kalitesi

Kek Kabarma / Raf Ömrü Performansı





Z-15



Ürün Tanımı: Zer Kek Yağı

Kullanım Alanları: Pandispanya, muffin kek, sufle ve tüm kek çeşitlerinde kullanılan bitkisel susuz yağdır.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36 - 39 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 28 - 33, N 30: 13 - 17, N 35: 3 - 12

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Kek Çözümleri



Tava

Tava Kek Tava Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Ürünlerde ideal tavadan ayrılma
- Yüksek vizkozitesi ile tavanın dikey yüzeyine dahi tutunma
- Yüzeyde pürüzsüz yapı oluşumu
- Tavaların kolay temizlenmesi



Kek Dolgu Krema

Kek Dolgu Krema Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Ağızda eriyebilme
- İşlenebilirlik uygunluğu
- Homojen yapı
- Stabil yapı
- Oksidasyona dayanıklılık
- Kokusuz, nötr lezzet
- Uzun raf ömrü

| Özellikler | Z-15 | Z-86 |
|------------------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 38-45 |
| N20 | 28-33 | 28-36 |
| N30 | 13-17 | 10-18 |
| N35 | 3-12 | 4-12 |



Kek Kaplama

Kek Kaplama Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Hızlı soğuma ve kolay erime ile ideal kristal yapının oluşturulabilmesi
- Ağızda kolayca erime
- Mükemmel parlaklık

| Özellikler | Z-15 | Z-86 |
|------------------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-39 | 38-45 |
| N20 | 28-33 | 28-36 |
| N30 | 13-17 | 10-18 |
| N35 | 3-12 | 4-12 |

Z-86



Ürün Tanımı: Zer Vitaminli Pastacılık Yağı

Kullanım Alanları: Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinde vitaminli olarak üretebilmek amacıyla kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 38 - 45 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 28 - 36, N 30: 10 - 18, N 35: 4 - 12

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 14°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 1 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 10 kg'lık kolili politilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.



Kek Çözümleri

Ürün Listesi

Z-15



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 11689 | Zer Z-15 Bitkisel Margarin Kek Yağı 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20.57 kg | Koli | 8681407001689 | - |

Z-86



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12419 | Zer Z-86 Bitkisel Margarin Vitaminli 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10.000 gr | 10.30 kg | Koli | 8681407002419 | - |

Kızartma Yağı Çözümleri

Ana Ürünler:

**Z-73
Z-76
Z-77**





Kızartma Yağı Çözümleri

Ana Ürünler

Z-73

Z-76

Z-77

Kızartma uygulamalarında yüksek stabilite sağlar. Geç kararma, geç köpürme, yüksek dumanlanma ve yanma derecesi, kızartılmış ürünlerde uzun bekleme süresi ve tat kalitesi sunar. Yüksek dayanıklılığı nedeniyle diğer yağ cinslerine göre maliyet avantajı sağlar. Ön kızartma uygulamalarında ktır ve parlak yüzey elde edilmesine katkıda bulunur.

Dondurulmuş ürünler - ön kızartma, patates cipsi, tüm kızartma uygulamaları (et, sebze, balık ve kaplamalı ürünler), kuruyemiş kızartma uygulamaları gibi alanlarda kullanılır.



Kızartma Sürecinde Sıcaklık Derecesi Seçimi Önemlidir.

Sıcaklık derecesi seçimi;

•Üründe istenen niteliklere ve ekonomik koşullara bağlı olarak yapılır.

Sıcaklık yüksek olursa;

•İşlem süresi kısalır.
•Üretim hızı artar.

Ancak;

•Kullanılan yağın serbest asitliği yükselir.
•Kullanılan yağın akışkanlık, tat ve koku gibi özelliklerinde bir düşüş olur.
•Yağın kullanım süresi azalırken ürünün maliyeti artar

Sıcaklık seçiminde üründe istenen nitelikler de önemlidir;

•Yüzeyde kabuk oluşumu yanında, iç kısmın nemli kalması istenen ürünlerde, yüksek derecede kızartma yapılır ve bu şekilde süratli bir kabuk oluşumu sağlar.



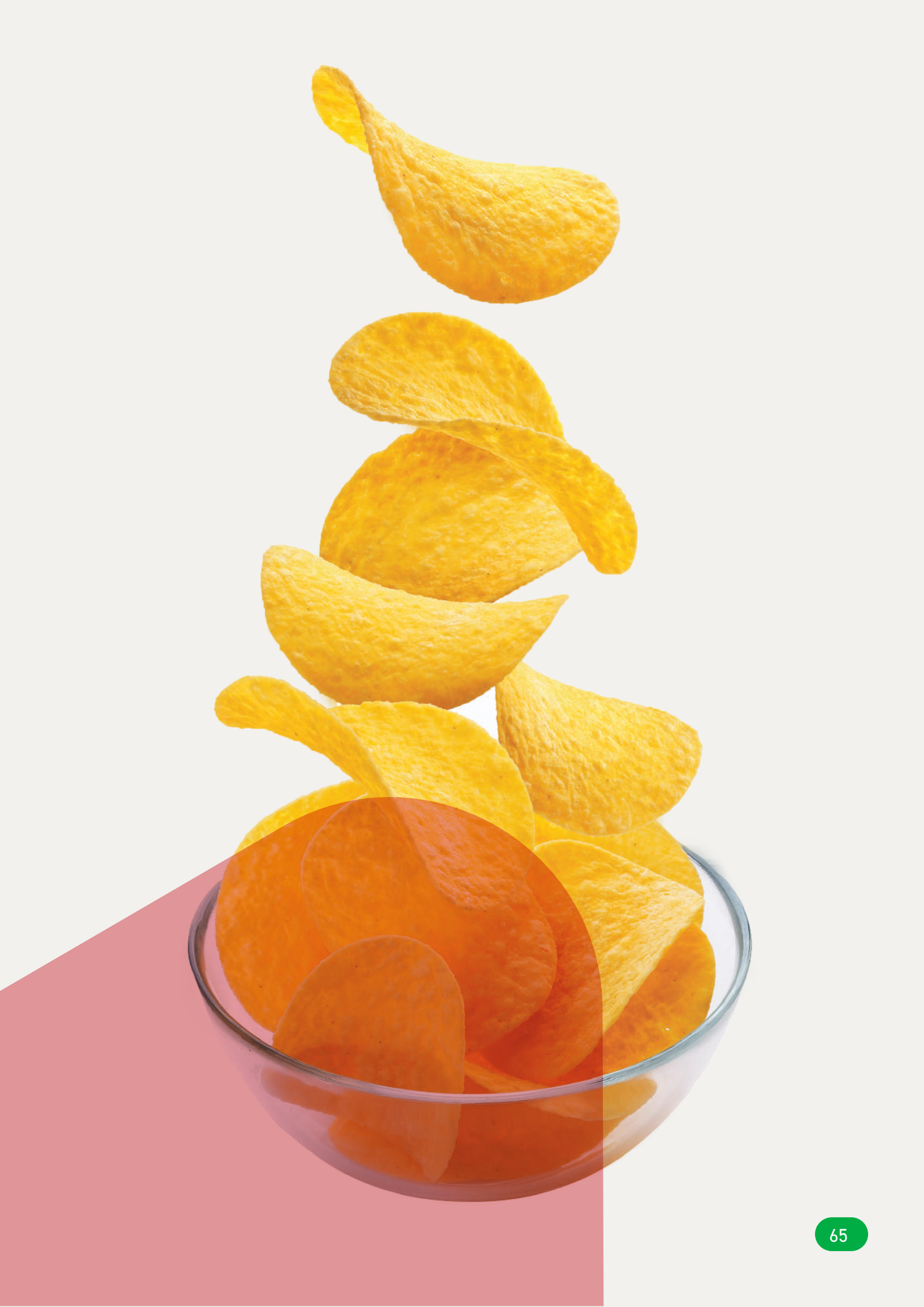
Kızartma Yağı Yönetmelik Limit Değerleri / Sayı 28290

Sıcaklık (0C) : ≤ 180

Polar madde : ≤ 25

Asit sayısı (mgKOH)/g yağ): $\leq 2,5$

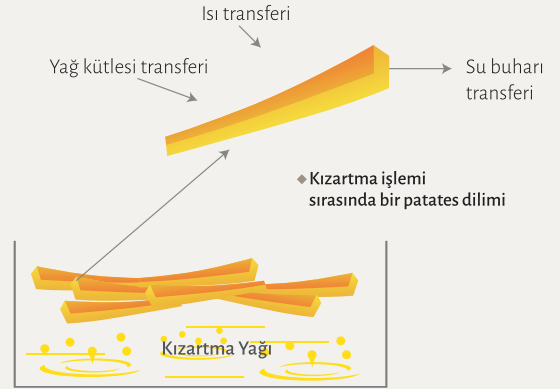




Kızartma Yağı Çözümleri

Kızartma Sürecinde Dikkat Edilecek Hususlar

- Kızartma sıcaklığı
- Polar madde ölçümü
- Yağın yanık parçalardan kurtulması için sık sık süzülmesi
- Çok fazla kızartma yapılması durumunda yağ belli bir süre sonra aynı sıcaklıkta bile duman çıkarmaya başlıyor ise yağın değiştirilmesi



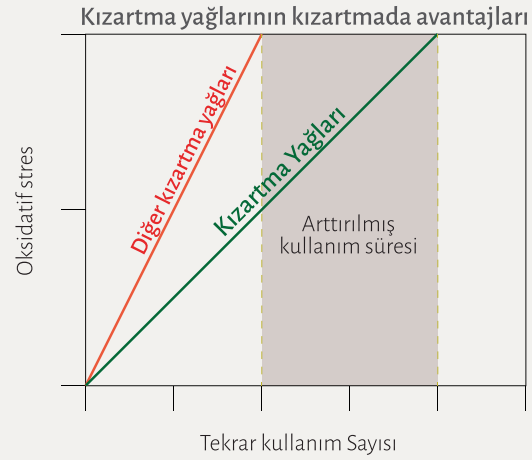
Kızartma Sürecinde Kızartma Sayısı da Önemlidir.

- Kızartma yağlarında ortaya çıkan kimyasal değişiklikleri ölçmek önemlidir. Bu değişikliklerden en önemlisi polar madde miktarı ölçümüdür. Polar madde miktarı kızartma sayısı ile paralel değerlendirilir. Kızartma sayısının ne olacağı ürünün cinsine, yağ içerisindeki madde miktarına göre değişir.



Kızartma ve Cips Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Yüksek oksidatif stabilite
- Yüksek dumanlama noktası
- Düşük sabun değeri
- Yumuşak aroma



| Özellikler | Z-73 | Z-76 | Z-77 |
|------------------|-------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 18-24 | 18-24 | 18-24 |
| N10 | 24-28 | 24-28 | 24-28 |
| N20 | 3-7 | 3-7 | 3-7 |
| N30 | - | - | - |

Ürün Tanımı: Palm Bazlı Bitkisel Susuz Yağ

Kullanım Alanları: Patates, kroket, şinitzel ve patlıcan gibi her türlü kızartılmış ürünler için, yüksek teknoloji kullanılarak üretilmiş, üstün performanslı, derin kızartma ve soteleme işlemlerinde kullanılan profesyonel kızartma margarinidir. (Kızartma için uygun sıcaklık max.220°C. Yağ en fazla 8 defa kullanılabilir.)

Z-73



Z-76



Z-77



Ürün Tanımı: Zer Kızartmalık Yağ

Kullanım Alanları: Kızartma endüstrisinde ve kızartma proseslerde kullanılır.

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 18-24°C

Sertlik Derecesi

N 10: 24-28

N 20: 3 - 7

N 30: -

N 35: -

Ambalaj ve Sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, 18 lt teneke paletli şekilde sevk edilmektedir.

Ürün Tanımı: Zer Plam Olein Yağ

Kullanım Alanları: Kızartma endüstrisinde ve kızartma proseslerde kullanılır.

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl. Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 18-24°C

Sertlik Derecesi

N 10: 24-28

N 20: 3 - 7

N 30: -

N 35: -

Ambalaj ve Sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, 25 lt bidonlu paletli şekilde sevk edilmektedir.

Ürün Tanımı: Zer Aseptik Kızartmalık

Kullanım Alanları: Kızartma endüstrisinde ve kızartma proseslerde kullanılır.

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 18-24°C

Sertlik Derecesi

N 10: 24-28

N 20: 3 - 7

N 30: -

N 35: -

Ambalaj ve Sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, 20kg aseptik ve koli paletli şekilde sevk edilmektedir.



Kızartma Yağı Çözümleri

Ürün Listesi

Z-73



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 11375 | Zer Z-73 Kızartma Yağı 18 lt x 1 Teneke Kova |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16.380 gr | 17,78 kg | Teneke Kutu | 8681407001375 | - |

Z-76



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 11688 | Zer Z-76 Bitikisel Yemeklik Yağ 25 lt x 1 Bidon |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 22750 gr | - | Bidon | 8681407011688 | - |

Z-77



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---------------------------------------|
| 12532 | Zer Z-77 Kızartma Yağı 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20.000 gr | 20,61 kg | Koli | 8681407002532 | - |

Unlu Mamül Çözümleri

Ana Ürünler:

Z-71
Z-75
Z-78
Z-83
Z-85
Z-86





Unlu Mamül Çözümleri

Ana Ürünler

Z-71 Z-83
Z-75 Z-85
Z-78 Z-86

Uygulamalarda kullanılan yağlar çeşitlilik göstermekle birlikte bu konuda doğru alt yapıya sahip olmak çok önemlidir. Çoğu kaynakta da belirtildiği gibi ürüne göre standartlaşmış bazı yağ uygulamaları mevcuttur. Teknik ekibi müşterisinin taleplerini karşılayabilecek düzeyde proje çalışmaları yapmaktadır.



Unlu mamullerin lezzeti ve performansı kullanılan yağ özellikleri ve kalitesi ile doğrudan ilişkilidir.



Kurabiye Hamuru Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Homojen yapı
- Ağızda hızla dağılan, gevrek ve lezzetli ürünler
- Hacim alma
- Stabil yapı



Kurabiye Hamuru Yağları

| Özellikler | Z-71 | Z-75 | Z-78 | Z-83 | Z-85 | Z-86 |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-45 | 36-39 | 33-38 | 40-45 | 38-45 | 38-45 |
| N20 | 26-33 | 30-39 | 26-32 | 35-45 | 28-36 | 28-36 |
| N30 | 13-17 | 17-23 | 12-17 | 15-32 | 10-18 | 10-18 |
| N35 | 3-12 | 6-17 | 3-12 | 10-21 | 4-12 | 4-12 |



Ana Ürünler

Z-71



Z-75



Z-78 %55 %58 - %60 - %70



Ürün Tanımı: Zer Krema Yağı

Kullanım Alanları: Ağızda dağılan tüm tatlı, tuzlu kurabiye çeşitlerinde kullanılır.

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, Ambalajlı ürünler için 20 kg'lık kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmelidir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36-45 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 26-33 N 30: 13-17 N 35: 3-12

Ürün Tanımı: Zer Pastacılık Margarin

Kullanım Alanları: Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinde kullanılır.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 36-39 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 30-39

N 30: 17-23

N 35: 6-17

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 14 °C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 1 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Ambalajlı ürünler için 10 kg kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmektedir.

Ürün Tanımı: Zer Bitkisel Margarin

Kullanım Alanları: Kahvaltılarda, omeletlerde, pastalarda ve tüm hamur işlerinde de kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 33-38 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 26-32

N 30: 12-17

N 35: 3-12

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 14 °C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 1 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Ambalajlı ürünler için 200gr ve 250gr paketler içerisinde 20li 24lü 30lu ve 48li adetler şeklinde kolilenerek paletli şekilde sevk edilmektedir.



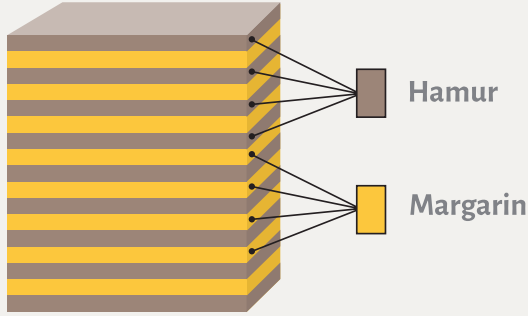
Unlu Mamül Çözümleri



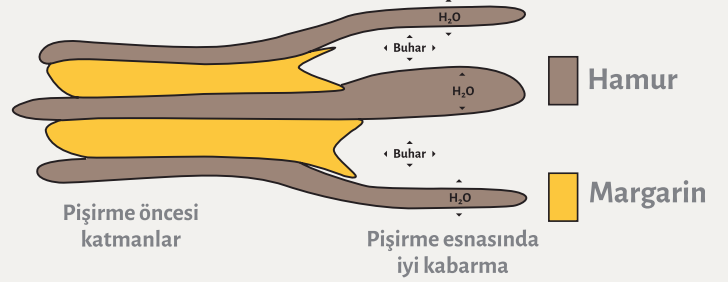
Lamine Ürünler

Milföy, kruvasan gibi ürünler için yağ her zaman başrol de olmuştur. Bu nedenle çok uğraş ve hassasiyet gerektiren ürünler arasında nitelendirilmiştir. Hacim alması beklenen lamine ürünler için uygun elastik ve kırılğan olmayan bir yapı kazandırmak önemlidir.

Milföy hamurunda hamur ve margarin



Piştirme işlemi sırasında milföy hamuru



Laminasyon Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Homojen laminasyon yapısı
- Direkt piştirme ya da dondurma uygulaması
- Kabarma
- Plastisite



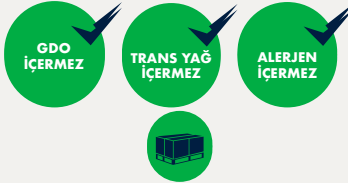
Lamine Ürünler Hamur Yağları

| Özellikler | Z-71 | Z-75 | Z-78 | Z-83 | Z-85 | Z-86 |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-45 | 36-39 | 33-38 | 40-45 | 38-45 | 38-45 |
| N20 | 26-33 | 30-39 | 26-32 | 35-45 | 28-36 | 28-36 |
| N30 | 13-17 | 17-23 | 12-17 | 15-32 | 10-18 | 10-18 |
| N35 | 3-12 | 6-17 | 3-12 | 10-21 | 4-12 | 4-12 |

Z-83



Z-85



Z-86



Ürün Tanımı: Dilimli Milföy ve Börek yağı

Kullanım Alanları: Katlı ve tur verilen böreklerde kullanım için idealdir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 40-45 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 35-45

N 30: 15-32

N 35: 10-21

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 14 °C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 1 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Ambalajlı ürünler için 10 kg kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmektedir.

Ürün Tanımı: Poğaça Yağı

Kullanım Alanları: Tüm mayalı hamur işlerinde kullanılır.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 38-45 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 28-36

N 30: 10-18

N 35: 4-12

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 14 °C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 1 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Ambalajlı ürünler için 10 kg kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmektedir.

Ürün Tanımı: Zer Vitaminli Pastacılık Yağı

Kullanım Alanları: Tatlı ve tuzlu kurabiyeler, mayalı hamurlar, tüm kek çeşitleri, torba bisküvi gibi tüm hamur ürünlerinde vitaminli olarak üretebilmek amacıyla kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 38-45 °C

Sertlik Derecesi

N 20: 28-36

N 30: 10-18

N 35: 4-12

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 14 °C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 1 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Ambalajlı ürünler için 10 kg kolili polietilen torba içinde paletli şekilde sevk edilmektedir.

Endüstriyel Margarin Yağları

| Özellikler | Z-71 | Z-75 | Z-78 | Z-83 | Z-85 | Z-86 |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 36-45 | 36-39 | 33-38 | 40-45 | 38-45 | 38-45 |
| N20 | 26-33 | 30-39 | 26-32 | 35-45 | 28-36 | 28-36 |
| N30 | 13-17 | 17-23 | 12-17 | 15-32 | 10-18 | 10-18 |
| N35 | 3-12 | 6-17 | 3-12 | 10-21 | 4-12 | 4-12 |

Unlu Mamül Çözümleri

Ürün Listesi

Z-71



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 11672 | Zer Z-71 Bitkisel Margarin Krema Yağı 20kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bürüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20.000 gr | 20,57 kg | Koli | 8681407001672 | - |

Z-75



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 11511 | Zer Z-75 Bitkisel Margarin Pastacılık 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bürüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10.000 gr | 10,30 kg | Koli | 8681407001511 | - |

Z-78



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 15403 | Zer Z-78 Kahvaltılık Margarin 200gr x 20 Paket |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bürüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 200 gr | 4,9 kg | Koli | 8681407005403 | - |

Z-83



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12402 | Zer Z-83 Bitkisel Margarin Milföy ve Börek 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10.000 gr | 10,30 kg | Koli | 8681407002402 | - |

Z-85



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12341 | Zer Z-85 Bitkisel Margarin Poğaç 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10.000 gr | 10,30 kg | Koli | 8681407002341 | - |

Z-86



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 12419 | Zer Z-86 Bitkisel Margarin Vitaminli 10 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 10.000 gr | 10,30 kg | Koli | 8681407002419 | - |

Notlar :

Baklava Çözümleri

Ana Ürünler:

Z-80
Z-81



Baklava Çözümleri

Ana Ürünler

Z-80

Z-81



Tüketicilerin ve baklava endüstrisinin baklava kalitesi, tat, raf ömrü özellikleri ile ilgili beklentileri vardır. Bu beklentileri karşılayan baklava; baklava yağı, yağın hamurda emilimi, hamur ürününün sertliği (çıtırılığı) kızarıklılığı ve stabilitesini artırır.



| Özellikler | Z-80 | Z-81 |
|------------------|-------|-------|
| Erime Noktası °C | 35-38 | 35-38 |
| N20 | 22-30 | 22-30 |
| N30 | 6-10 | 6-10 |
| N35 | 3-7 | 3-7 |



Baklava yağları; hamura hacim kazandırır, altın renginde kızarmasını sağlar ve şahane tereyağı aroması tadı verir.



Baklavalık Yağlarının Ürüne Sağladığı Avantajlar

- Oksidasyona dayanıklılık
- Hızlı kristalize olma
- Mukavemetini koruyabilme
- Hacim alma
- Ağızda hızlı erime profili



Tereyağı
Tadında

Z-80



Z-81



Ürün Tanımı: Zer Baklavalık Yağ

Kullanım Alanları: Baklava yapımında ve tüm şuruplu tatlılarda aroma vererek kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 35 - 38°C

Sertlik Derecesi

N 20: 22-30

N 30: 6-10

N 35: 3-7

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, ambalajlı ürünler için 18 Lt tenekte içinde paletli şekilde sevk edilmektedir.



Ürün Tanımı: Zer Sade Baklavalık

Kullanım Alanları: Baklava yapımında ve tüm şuruplu tatlılarda kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:

Erime Noktası (°C): 35 - 38°C

Sertlik Derecesi

N 20: 22-30

N 30: 6-10

N 35: 3-7

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtılmalı ve izole tanker, ambalajlı ürünler için 18 Lt tenekte içinde paletli şekilde sevk edilmektedir.



Baklava Çözümleri

Ürün Listesi

Z-80



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|--|
| 15281 | Zer Z-80 Baklavalık Margarin 18 lt x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bürüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16380 gr | 17 kg | Teneke Kutu | 8681407005281 | - |

Z-81



| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 11702 | Zer Z-81 Sade Baklavalık Marg. 18lt x 1 Teneke Kutu |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bürüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 16.380 gr | 17,78 kg | Teneke Kutu | 8681407001702 | - |

Diğer Çözümler

Z-44



Ürün Tanımı: Zer Bulyon Yağı
Kullanım Alanları: Endüstriyel tablet bulyon üretimleri için kullanılabilir.

Teknik Bilgiler:
Erime Noktası (°C): 35 - 39°C

Sertlik Derecesi

N 20: min-84

N 30: 25-30

N 35: 15-20

Saklama Koşulları: Direk güneş ışığından uzak, serin 20°C altında , kuru ve kokusuz ortamda saklanmalıdır.

Raf Ömrü: 2 Yıl.

Ambalaj ve sevkiyat: Dökme ürünler için ısıtmalı ve izole tanker, ambalajlı ürünler için 20kg koli içinde paletli şekilde sevk

| Ürün Kodu | Ürün Adı |
|-----------|---|
| 17964 | Zer Z-44 Margarin Bitiksel Susuz Yağ 20 kg x 1 Koli |

| Ürün Ağırlığı | Koli Bütüt Ağırlık | Dış Ambalaj | Ürün Barkod | Koli Barkod |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| 20000 gr | 20,5 kg | Koli | 8681407007964 | - |

