Tellioğlu Yeniköy

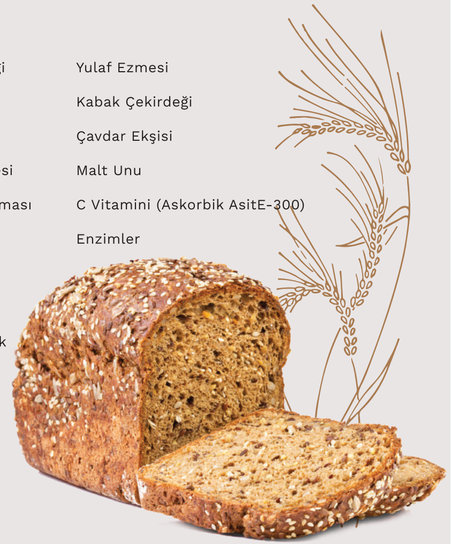
BOL TAHILLI EKMEK MİKSİ

TAVSİYE EDİLEN PİŞİRME SICAKLIKLARI

Küçük Ekmek Büyük Ekmek	60-120 gr 500 gr	240°C 200°C	20 dk 45 dk

İÇİNDEKİLER

Özel Amaçlı Buğday Unu
Çavdar Unu
Tam Buğday Unu
Durum Buğdayı Unu
Keten Tohumu
Ayçekirdeği
Tohumu
Sorgum
Arpa Ezmesi
Çavdar Kırması
Yulaf Ezmesi
Kabak Çekirdeği
Çavdar Ekşisi
Malt Unu
C Vitamini (Askorbik AsitE-300)
Enzimler



HAZIRLAMA TAVSİYESİ

10 kg Tellioğlu Yeniköy Bol Tahıllı Ekmek Unu için kullanılmasını önerdiğimiz miktarlar;

- 7.200 gr Su
- 250 gr Maya
- 200 gr Tuz

Spiral kazanda yaklaşık 3 dk. yavaş, 7 dk. hızlı, çatal kazanda yaklaşık 30 dk. yoğurulması önerilir. Hamur sıcaklığı 24-26°C olmalıdır. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamur kazanda 10 dk. dinlendirilir. Daha sonra istenilen gramajlarda kesilip şekillendirilir. Yaklaşık 1 saat fermantasyona bırakılıp istenilen büyüklüğe geldiğinde pişirilir.

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	
Protein (Kuru Maddede) (%) en az	11,5
Kül (Kuru Maddede) (%) en fazla	2,5
Rutubet (%) en fazla	14,5

TELLİOĞLU®
UN VE YEM

Tellioğlu Şirketler Grubu 1982 yılında Balıkesir'de Tellioğlu Un fabrikasının kurulması ile faaliyetine başlamıştır. Sürekli yatırımları ile güçlenen Tellioğlu Un fabrikası günlük 1000 ton kapasiteye ve 20'yi aşkın ürün çeşidine ulaşmıştır.

Teknoloji ve bilime verdiği değer ile her bir çeşit un için ayrı ayrı analizler ve takipler yapan Tellioğlu Grubu, kaliteli un üretimi ve müşteri memnuniyetini esas alarak, yurt içi satış ve yurt dışı ihracatlarıyla sektörde önemli bir yer kazanmıştır.

Türkiye'de her zaman ilklerin öncüsü olan Tellioğlu markası durum buğdayından sarı unu, taş değirmenden tam buğday unu ve sertifikalı organik unu ile farklı ürünlere imza atmıştır.

1995 yılında Yem farikası yatırımı yapan Tellioğlu grubu, büyük baş, küçük baş ve kanatlı yemi üretimine başlamıştır.Başta Balıkesir ve çevresi olmak üzere Türkiye'nin çeşitli illerinde tercih edilen güvenilir bir marka olmayı sürdürmektedir. Çiftlik taleplerini ön planda tutarak, birçok Ar-ge çalışmasıyla üretmiş olduğumuz Tellioğlu Yemlerimiz yüksek süt ve besi performansı sağlamasıyla dikkat çekmektedir. Sindirilebilirliği yüksek hammaddelerle hazırlanmış kaliteli ve verimli yem çeşitlerimiz saha ihtiyaçlarına göre formule edilerek sektöre fayda sağlamaktadır.

Üretimlerinde her zaman kaliteli ve doğal hammaddeye önem veren ve toplum sağlığını esas alan ürünleriyle ön plana çıkan Tellioğlu Grubu 2012 yılında Tellioğlu Değirmen Tesisleri projesini hayata geçirmiştir. İstanbul-İzmir yolu üzerinde bulunan Tellioğlu Değirmen; Tellioğlu Un'undan geleneksel tariflere sadık kalınarak üretilmiş unlu mamulleri ile, kendi sebze meyvesini kendi üreten, Balıkesir'in çevre ilçelerinde üretilen etlerin sütlerin ve peynirlerin kullanıldığı çok yönlü bir yol üstü tesisi ve yöresel gıda noktası haline gelmiştir.

TELLİOĞLU®

Ekmek Miksleri

Bursa Yolu 17. Km Balıkesir / Türkiye +90 266 246 14 50 / +90 266 246 41 45 tellioglu@tellioglu.com.tr

www.tellioglu.com.tr

Tellioğlu Yeniköy

GELENEKSEL KÖY EKMEĞİ MİKSİ

TAVSİYE EDİLEN PİŞİRME SICAKLIKLARI

Küçük Ekmek Büyük Ekmek	60-120 gr 500 gr	240°C 200°C	20 dk 45 dk

İÇİNDEKİLER

Özel Amaçlı Buğday Unu

Tam Buğday Unu

Buğday Ekşisi

Malt Unu

C Vitamini (Askorbik Asit E-300)

Enzimler

Tellioğlu Unları; ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerine sahip fabrikalarımızda seçme Anadolu buğdaylarının tekniğine uygun bir şekilde öğütülmesiyle elde edilir. 25 kg'lık kraft ambalajlarda satışa sunulmakta olup raf ömürleri 6 aydır.

HAZIRLAMA TAVSİYESİ

10 kg Tellioğlu Yeniköy Geleneksel Köy Ekmeği Unu için kullanılmasını önerdiğimiz miktarlar;

- 7.200 gr Su
- 250 gr Maya
- 200 gr Tuz

Spiral kazanda yaklaşık 3 dk. yavaş, 8 dk. hızlı, çatal kazanda yaklaşık 30 dk. yoğurulması önerilir. Hamur sıcaklığı 24-26°C olmalıdır. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamur kazanda 10 dk. dinlendirilir. Daha sonra istenilen gramajlarda kesilip şekillendirilir. Yaklaşık 1 saat fermantasyona bırakılıp istenilen büyüklüğe geldiğinde pişirilir.

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	
Protein (Kuru Maddede) (%) en az	10,5
Kül (Kuru Maddede) (%) en fazla	1,7
Rutubet (%) en fazla	14,5

Tellioğlu Yeniköy

TAM BUĞDAY EKMEĞİ MİKSİ

TAVSİYE EDİLEN PİŞİRME SICAKLIKLARI

Küçük Ekmek Büyük Ekmek	60-120 gr 500 gr	240°C 200°C	20 dk 45 dk

İÇİNDEKİLER

Tam Buğday Unu

Özel Amaçlı Buğday Unu

Vital Buğday Gluteni

Tam Buğday Ekşisi

Malt Unu

C Vitamini (Askorbik Asit E-300)

Enzimler

HAZIRLAMA TAVSİYESİ

10 kg Tellioğlu Yeniköy Tam Buğday Ekmeği Unu için kullanılmasını önerdiğimiz miktarlar;

- 7.200 gr Su
- 250 gr Maya
- 200 gr Tuz

Spiral kazanda yaklaşık 3 dk. yavaş, 9 dk. hızlı, çatal kazanda yaklaşık 30 dk. yoğurulması önerilir.

Hamur sıcaklığı 24-26°C olmalıdır. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamur kazanda 10 dk. dinlendirilir. Daha sonra istenilen gramajlarda kesilip şekillendirilir. Yaklaşık 1 saat fermantasyona bırakılıp istenilen büyüklüğe geldiğinde pişirilir.

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	
Protein (Kuru Maddede) (%) en az	10,5
Kül (Kuru Maddede) (%) en fazla	2,0
Rutubet (%) en fazla	14,5

Tellioğlu Yeniköy

ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSİ

TAVSİYE EDİLEN PİŞİRME SICAKLIKLARI

Küçük Ekmek Büyük Ekmek	60-120 gr 500 gr	240°C 200°C	20 dk 45 dk

İÇİNDEKİLER

Çavdar Unu

Özel Amaçlı Buğday Unu

Çavdar Ekşisi

Malt Unu

C Vitamini (Askorbik Asit E-300)

Enzimler

HAZIRLAMA TAVSİYESİ

10 kg Tellioğlu Yeniköy Çavdar Ekmeği Unu için kullanılmasını önerdiğimiz miktarlar;

- 7.200 gr Su
- 250 gr Maya
- 200 gr Tuz

Spiral kazanda yaklaşık 3 dk. yavaş, 7 dk. hızlı, çatal kazanda yaklaşık 30 dk. yoğurulması önerilir. Hamur sıcaklığı 24-26°C olmalıdır. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamur kazanda 10 dk. dinlendirilir. Daha sonra istenilen gramajlarda kesilip şekillendirilir. Yaklaşık 1 saat fermantasyona bırakılıp istenilen büyüklüğe geldiğinde pişirilir.

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	
Protein (Kuru Maddede) (%) en az	6,5
Kül (Kuru Maddede) (%) en fazla	2,0
Rutubet (%) en fazla	14,5