

MAURI

M A Y A

EKMEKÇİLİK ÜRÜNLERİ

AB | MAURI



MAURI
ANADOLU

MAURI

M A Y A

MAURI

ANADOLU

Mauri Maya, Associated British Foods (ABF) şirketler grubunun uluslararası maya ve fırıncılık hammaddeleri bölümü olan AB Mauri'nin bir parçasıdır. 1988 yılında, Avustralyalı Burns Philp Grubu'nun ortaklığıyla Bandırma, Aksakal'da kurulan Mauri Maya, 1989 yılında hisselerinin tamamını Burns Philp tarafından satın alınmıştır.

Avustralyalı Burns Philp Grubu, 2004 yılında dünyadaki tüm ekmek mayası ve baharat işlerini, Avrupa'nın en büyük gıda şirketlerinden biri olan Associated British Foods (ABF) Grubu'na satma kararı almıştır. O tarihten itibaren şirket, faaliyetlerine **Mauri Maya Sanayi A.Ş.** olarak devam etmektedir.

Büyük endüstriyel üreticiler dışında tüm maya satışlarını bayileri aracılığıyla gerçekleştiren Mauri Maya, endüstriyel maya pazarında **"MAURI MAYA"** ve **"MARMARA MAYA"** markalarıyla, ev tipi maya pazarında ise **"EVMAYA"** markasıyla ülkemizin tüm bölgelerinde faaliyet göstermektedir.

Mauri Maya, dünya standartlarında yüksek kaliteli mayalar üreterek, pek çok komşu ülkeye de ihracat yapmaktadır.

Ekmekçilik sektöründe müşteri memnuniyetini ön planda tutarak faaliyetlerini sürdüren şirket, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, Helal Uygunluk Belgesi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi gibi önemli belgelere sahiptir.

Üretim süreçleri, bu sertifikalara uygun olarak titizlikle yürütülmektedir. Mauri Maya, çevreyi en değerli kaynak olarak görür ve bu anlayışla, gelişmiş arıtma sistemleriyle çevre dostu üretim yapmaktadır.

Ekmekçilik sektöründeki yenilikleri yakından takip eden Mauri Maya, geliştirdiği alternatif ürünlerle fırıncıların hizmetinde olmaya devam edecektir.



AB | MAURI

AB Mauri, fırıncılık ve pişirme endüstrisi için maya ve gıda geliştirici bileşenler üretmekte ve dünya çapında faaliyet göstermektedir.

Çalışan sayısı: 5.300

Üretim Tesisi Bulunan Ülke Sayısı: 32

Üretim Tesisi Sayısı: 52

Satış Yapılan Ülke Sayısı: 100 +

AB Mauri, farklı pazarlardaki deneyimlerinden elde ettiği uzmanlık sayesinde yüksek teknoloji standartları geliştirmiş bulunmaktadır. Farklı ülkelerde faaliyet gösteren şirketlerini teknoloji ve know-how açısından desteklemektedir. Uzman bilim adamları ve teknisyenleri

ile ekmekçilik ve unlu gıdalar, içecek sektörü, hayvan yemi, ilaç ve biyoetanol üretimi de dahil olmak üzere dünya genelinde birçok sektörde faaliyet yürüten büyük küresel şirketlere etkin çözümler sunmaktadır.

Küresel mirası yaklaşık yüz elli yıla yayılan AB Mauri şirketi, Burns Philp ve ABF Cereform şirketlerinin Maya, Ekmek Katı Maddeleri ve Unlu Mamuller portföylerinin 2004 yılında birleştirilmesiyle büyük bir uluslararası şirket haline gelmiştir. Burns Philp, Maya ve Ekmek Katı Maddeleri şirketi yüz yıl önce kurulmuştu. AB Mauri'nin tarihçesi ise, 1868 yılında Kuzey Amerika da Fleischmann Hamur Mayası'nın üretimine kadar uzanmaktadır.



AB Mauri'nin küresel fırıncılık endüstrisindeki faaliyetleri iki temel segment altında toplanmıştır:

(A) Maya;

AB Mauri'nin fırıncılık sektörü için küresel uzmanlığı ve teknoloji yeteneklerinin uzun bir geçmişi vardır.

- Yaş Hamur Mayaları
- Şarap Mayaları
- Bira ve Elma Şarabı Mayaları
- Kuru Hamur Mayaları
- Alkollü içecek Mayaları
- Biyoetanol Mayaları

(B) Ekmek ve Ekmek Geliştirici Katkı Malzemeleri;

AB Mauri müşteri beklentilerine odaklanması sayesinde elde ettiği sonuçlarla global teknolojide lider konuma gelmiştir. Sahip olduğu teknoloji ile tüm dünyada hem büyük hem küçük fırın işletmeleri için geniş bir yelpazede ürün çeşitlendirmeleri yaparak, fonksiyonel performansın yanı sıra, tat ve tazelik boyutlarında da çözümler üretmektedir.

- Kek Miksleri
- Ekmek geliştiriciler
- Aromalar
- Özel un karışımları
- Ekmek miksleri
- Enzimler

Maya ve Ekmek Geliştirici Katkı Malzemeleri kategorilerindeki uluslararası markaları;
Fleischmann, Mauripan, Pinnacle, Virgen, Mauri, Prie, Tower and Cinta Roja.

EKMEK MİKSLERİ

EKMEĞE DEĞER

Ekmeklerimize değer katmak için üstün teknoloji ile üretilen kaliteli mikslerimiz ile her zaman olduğu gibi fırıncılarımızın yanındayız. Tüketici trendlerine ve pazar sonuçlarına yönelik aktif bir bakış açısıyla geliştirilen yeni ürünlerimizle harika lezzetler yaratabilirsiniz.



TAM BUĞDAY EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Tam Buğday Ekmeği için %100 karışım.

İçindekiler

Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Askorbik Asit (E300), Enzim.
(Gluten içerir.)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Tam Buğday Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 - 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

23 - 25 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 230 °C de 25 -30 dk.

ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSİ

20 KG Kraft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Çavdar ekmeği için özel %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Çavdar Unu (>%30), Buğday Gluteni, Malt Unu, Askorbik Asit (E300), Enzim.
(Gluten içerir.)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Çavdar Ekmeği için Özel Amaçlı Un	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 - 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

23 - 25 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 240 °C de 25 - 30 dk.

EKMEK MİKSLERİ

BOL TAHILLI EKMEK MİKSI

%100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Bol Tahıllı Ekmek için %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Çavdar Unu, Tam Buğday Unu, Mısır Unu, Ayçekirdek İçi, Keten Tohumu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Mavi Haşhaş, Susam, Darı, Askorbik Asit (E300), Enzim. (*Gluten ve Susam içerir.*)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Bol Tahıllı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 - 6 dk. hızlı.



Hamur Sıcaklığı

23 - 25 ° C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 230 °C de 25-30 dk.

KÖY EKMEĞİ MİKSI

%100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Köy Ekmeği için %100 karışım.

İçindekiler

Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Çavdar Unu, Mısır Unu, Kepek, Buğday Gluteni, Malt Unu, Askorbik Asit (E300), Enzim. (*Gluten içerir.*)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Köy Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 - 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

23 - 25 ° C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 230 °C de 25 - 30 dk.

SARIBUĞDAY EKMEK MİKSI

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Güneydoğu Anadolu'nun bereketli ve zengin topraklarından sofralara eşsiz tat ve kokuda makarnalık buğdaydan harika ekmekler. Tadına doyamayacağınız lezzet.

İçindekiler

Durum tam buğday unu, buğday unu, durum ekşi hamur unu, tuz, Askorbik Asit (E300), Enzim- (*Gluten içerir.*)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Sarıbuğday Ekşili Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	13,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

22 - 24 ° C



Pişirme Süresi

Buhar verilecek 220 °C de 25 - 30 dk.

EKMEK MİKSLERİ

SİYEZ EKMEĞİ MİKSI

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Anadolu'nun binlerce yıllık eşsiz mirası siyez buğdayı sofralarınızla buluşuyor. Yüksek lif oranı, düşük gluten içeriği ve değerli mineralleri ile ekşi mayası ve kendine has tadı ile aradığınız lezzet ve sağlık.

İçindekiler

Siyez Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Askorbik Asit (E300), Enzim.

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Siyez Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	13,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

22 – 24 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilecek 220 °C de 25 - 30 dk.

ALMAN ÇAVDAR EKMEĞİ MİKSI

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Yoğun çavdar oranı ve toz çavdar ekşi mayası ile zenginleştirilmiş, kokusu ve tadı özel gerçek çavdar ekmeği.

İçindekiler

Çavdar Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Keten Tohumu, Malt Unu, Askorbik Asit (E300), Enzim. (**Gluten içerir.**)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Alman Çavdar Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	14 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 4 dk. yavaş+ 4 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

22 – 24 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilecek 220 °C de 35 - 40 dk.

KARABUĞDAYLI EKMEK MİKSI

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Yüksek protein ve lif içeriği ile kendine has lezzete sahip Karabuğdaylı Ekmek hazırlamak için %100 karışım

İçindekiler

Karabuğday Unu, Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Askorbik Asit (E300), Enzim. (**Gluten içerir.**)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Karabuğdaylı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 - 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

23 – 25 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 230 °C de 25 -30 dk.

EKMEK MİKSLERİ

KARAKILÇIKLI EKMEK MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Atalık buğday türlerinden olan Karakilçık Buğdayı kullanılarak hazırlanan %100 karışım

İçindekiler

Karakilçık Buğdayı Unu, Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Buğday Gluteni, Malt Unu, Askorbik Asit (E300), Enzim.
(Gluten içerir.)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Karakilçıklı Ekmek Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Tuz	0,3 Kg
Su	12-12,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 5 - 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

23 - 25 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 230 °C de 25 -30 dk.

TARHANALI BEYPAZARI EKMEĞİ MİKSİ

% 100 Karışım / 20 KG Kraft Torba

Beypazarı Bölgesi'nin mis gibi tarhana ununu da içeren besin kaynağı ekmek. Kendine has tat, koku ve rengi ile sofraların baş tacı yöresel lezzet.

İçindekiler

Tambuğday unu, nohut ekşi hamur unu, kırmızı havuç unu, domates unu, pancar unu, tuz, Askorbik Asit (E300), Enzim - (Gluten içerir.)

Kullanım Bilgisi

Mauri Anadolu Tarhanalı Beypazarı Ekmeği Miksi	20 Kg
Mauri Maya	0,6 Kg
Su	13,5 Lt



Yoğurma Süresi

Spiral Mikserde 3 dk. yavaş + 6 dk. hızlı



Hamur Sıcaklığı

22 - 24 °C



Pişirme Süresi

Buhar verilerek 220 °C de 25 - 30 dk.

CIABATTA DARK (20 x500 g)

10 KG Kutu / % 4 - 5 Kullanım

Kahve ve koyu renkte her türlü ekmek üretimi yapmak için aradığınız her şey.

Kendinden ekşi mayalı bir premiks olan bu karışım ile fıstık tadı ve lezzetiyle

muhteşem lezzetler hem fırınınızı hem de mutfakları eşsiz kokularla coşturacaktır.

İçindekiler

Buğday unu, kabartılmış nohut unu, çavdar ekşi hamur unu, prejelatinize nohut unu, kuru maya, Askorbik Asit (E300), Enzim - (Gluten içerir.)

Kullanım Bilgisi

Un kalitesine bağlı olarak, 10 KG un için 1 poşet MAURI ANADOLU CIABATTA DARK kullanılması tavsiye edilir.

EKMEK GELİŞTİRİCİLER

PROFESYONEL LEZZETLER İÇİN

Mauri Anadolu Ekmek Geliştiricileri, ekmek yapım sürecinde un, sıcaklık, nem ve işçilik gibi değişkenleri kontrol altında tutmanıza yardımcı olur. Mauri Anadolu Ekmek Geliştiricileri, pişirdiğiniz her üründe standart sonuçlara ulaşmanıza yardımcı olur.

✓ Görünümün iyileştirilmesi

✓ İstenen Yapı

✓ Raf Ömrünün Uzaması

✓ Maliyetlerin Azalması

✓ Daha iyi Lezzet

✓ Kalitenin Sürekliliği



MAURI ANADOLU PRO 5000

50 x 100 g Poşet (5 KG Koli)

Her türlü una uygun, enzim bazlı un işlem maddesidir. E-kodu olmadığı için tüm ekmek ve ekmek çeşitlerinde kullanılabilir. Türk Gıda Kodeksi ekmek ve ekmek çeşitleri tebliğine uygundur. Un çuvalı başına 1 paket olduğu için kullanım kolaylığı ve maliyet avantajı sağlar. Çıtır ve taze ekmekler üretmenizi sağlar.



MAURI ANADOLU PRO 7000

20 x 500 g Poşet (10 KG Koli)

50 x 100 g Poşet (5 KG Koli)

10 x 500 g Poşet (5 KG Koli)

Çeşit ve paketli ekmek yapımı için un işlem maddesidir. Düşük kullanım oranı sayesinde maliyet avantajı sağlar. Her çeşit ve bölge un tipine uygundur. Un çuvalına göre paket tüketim ile kullanım kolaylığı ve maliyet avantajı sağlar. Hamura ekstra direnç sağlar, çökmesini engeller. Çıtır ve taze ekmekler üretmenizi sağlar.

Uyarı: PRO 7000 30.06.2013 tarih ve 28693 nolu Gıda Katkı Yönetmeliği uyarınca ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ekmek, tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmek ve ekşi hamur ekmeklerinde kullanılmaz.

SÜSLEME ÜRÜNLERİ

EKMEK SÜSLEME ÜRÜNÜ

10 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Ekmek üzeri ve tüm unlu mamulleri süsleme ve dekore etmek için özenle hazırlanmış karışımdır.

İçindekiler

Yulaf ezmesi, çavdar ezmesi, ayçekirdek içi, keten tohumu, buğday kırması. - (Glüten içerir.)

AYÇEKİRDEK İÇİ

10 KG Kraft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Ekmek üzeri ve tüm unlu mamulleri süsleme ve dekore etmek için özenle seçilmiş ayçekirdeği içidir.

İçindekiler

Ayçekirdek içi.

TAHİL ÜRÜNLERİ

TAM BUĞDAY UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

% 100 ekmeçlik buğdaydan tam öğütölmüş buğday unudur.

İçindekiler

Tam buğday unu (gluten), antioksidan (Askorbik asit E-300) - (Gluten içerir.)

ÇAVDAR UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

İç Anadolu Bölgesinden özenle seçilmiş çavdar tanesinin tam olarak öğütölməsi ile elde edilmiştir.

İçindekiler

Çavdar unu - (Gluten içerir.)

MISIR UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

%100 yerli mısırdan ekmeçlik özelliğı yüksek, sarı köy unudur.

İçindekiler

Mısır unu - (Eser miktarda gluten içerebilir.)

SARI BUĞDAY UNU

25 KG Kaft Torba / İsteğe Bağlı Kullanım

Güneydoğı Anadolu Bölgesinin kaliteli makarnalık buğdayından özenle üretilmiş, ekmeçlik özelliğı yüksek durum buğday unudur.

İçindekiler

Durum buğday unu (gluten), antioksidan (Askorbik asit E-300), enzim (fungal alfa amilaz, lipaz, hemiselölaz)

FONKSİYONEL ÜRÜNLER

KALSİYUM PROPİYONAT

25 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Kalsiyum Propiyonat (E 282), unlu mamüllerde küf önleyici ve koruyucu olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Ayrıca çikolatalı ürünlerde, işlenmiş peynirlerde ve meyvelerde koruyucu olarak kullanılır.



MAURİ ANADOLU PRO-D DEAKTİF MAYA

25 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Deaktif mayamız Mauri Anadolu Pro-D, özellikle kaliteli ve gluten yapısı güçlü unlarla hazırlanan hamurlarda esnekliğı artırır. Mauri Anadolu Pro-D sayesinde hamur daha çabuk olgunlaşır, daha kolay açılır ve şekil alır. Hamura daha fazla yayılma özelliğı de verir.

MALT ÜRÜNLERİ & HAMUR EKŞİLERİ

AROMAFERM EFFICIENCY CRUSTY DURUM

10 x 1KG Vakumlu Ambalaj / % 4-5 Kullanım

Aktif olmayan ekşi maya, kuru maya ve geliştirici içeren hepsi bir arada çözüm. Un, su ve tuzla birlikte mikserde birleştirilerek harika lezzet ve kalitede geleneksel ekmekler hazırlamak için kullanılacak ürün.



AROMAFERM ÇAVDAR FERMENT 200

12,5 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Çavdar Ferment 200 seçili kültürlerle fermentasyona tabi olan çavdar unundan üretilen kurutulmuş doğal ekşi hamur tozudur.

Tat Profili: Meyveli notalarla hafif asidik ekşi hamur tozu.



AROMAFERM BUĞDAY FERMENT 200

12,5 KG Kraft Torba / %0,1 - 0,3 Kullanım

Buğday Ferment 200 seçili kültürlerle fermentasyona tabi olan buğday unundan üretilen kurutulmuş doğal ekşi hamur tozudur.

Tat Profili: Malt ve kepek tatları ile güçlü asidik bir ekşi hamur tozu.



MALT ÜRÜNLERİ & HAMUR EKŞİLERİ



DOĞAL KORUYUCU

20 kg Kraft Torba
%0,5-1,2 Kullanım

Unlu mamüllerde küf önleme ve koruyucu amacıyla kullanılabilir E kodu içermeyen koruyucu.

DARK MALT UNU

15 KG Kraft Torba
%1-3 Kullanım

Arpa maltından, tekniğine uygun olarak kavrulmuş koyu renkli undur.

GLUTENBOOST

25 kg kraft Torba
%0,1 Kullanım

Fırıncılık ürünlerinde kullanılan gluten miktarını azaltırken fermantasyon toleransı, hacim ve son ürün kalite kriterlerini korumak için kullanılabilir enzim bazlı ürün.

MAURI

M A Y A

MAURI MAYA SANAYİ A.Ş.

Aksakal Mahallesi
Kavakpınarı Sokak
No:27 10200
Bandırma / BALIKESİR

0 266 725 15 00

info@mauri.com.tr
www.mauri.com.tr

Global Deneyim, Lokal Uzmanlık
Ekmekçilik bizim işimiz!