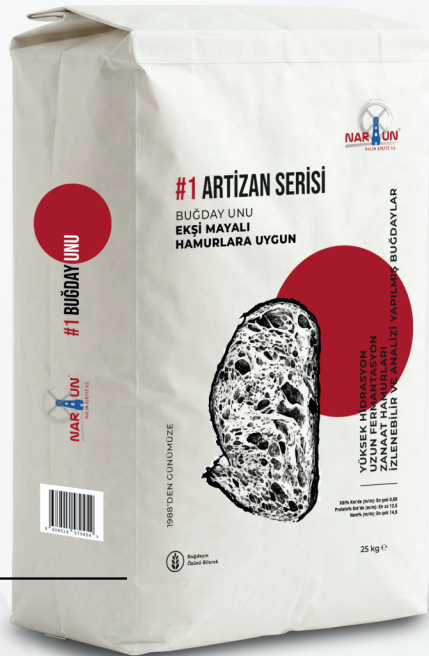


#1

EKŞİ MAYALI HAMURLARA UYGUN BUĞDAY UNU

Nar Un Artizan Serisi Ekşi Mayalı Buğday Unu; uzun fermantasyon süreçlerine uygun yapısı ve güçlü gluten dengesiyle artisan ekmek üretiminde karakteristik bir performans sunar. Hamura güçlü yapı, yüksek hacim ve açık gözenekli doku kazandırırken, beyaz unlardan beklenen standart aromanın ötesine geçen doğal ve yoğun lezzet profili sağlar. Butik ve profesyonel üretimler için özel geliştirilmiştir.

25kg.



10kg.



5kg.

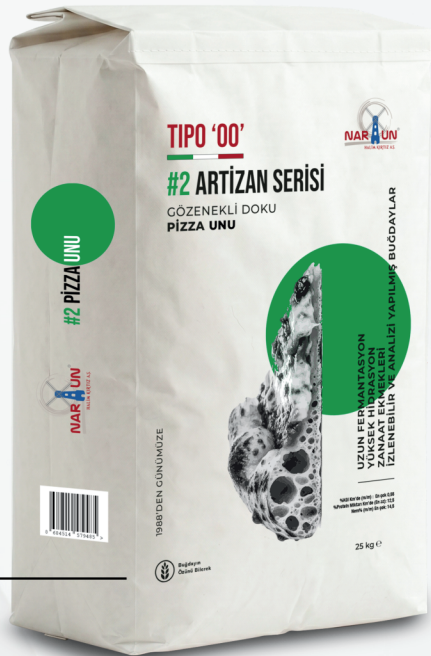
**NEM** en çok **14,5****PROTEİN** en az **12,5****KÜL** en çok **0,65**

#2

GÖZENEKLİ DOKU PİZZA UNU

Narun Artizan Serisi Tipo “00” Pizza Unu; doğru hidrasyon ölçüsü ve kontrollü gluten yapısıyla büyük kenar gözenekleri oluşturan güçlü hamurlar sunar. İtalyan Biga tekniği başta olmak üzere uzun fermantasyonlu tüm pizza reçetelerine uyum sağlar. Pişirme sonrası oluşan belirgin **“leopard crust”** desenini net şekilde ortaya çıkarırken, dengeli aroma yapısıyla profesyonel pizza üretimleri için özel geliştirilmiştir.

25kg.



10kg.



5kg.



NEM en çok **14,5**



PROTEİN en az **12,5**



KÜL en çok **0,55**

#3

LAMİNE YÖNTEMİ İLE İŞLENECEK HAMURLAR İÇİN KRUVASAN UNU

Narun Artizan Serisi Kruvasan Unu; laminasyon yöntemiyle işlenen hamurlarda kontrollü gluten yapısı ve doğru hidrasyon ölçüsüyle katmanların net şekilde oluşmasını sağlar. Kruvasan içinde oluşan dengeli petek iç doku yapısını desteklerken, doğru kabuk rengi ve çıtır doku oluşumuna katkı sağlar. Uzun fermantasyon süreçlerine uyum sağlayarak hacimli ve ince katmanlı sonuçlar sunar. Tereyağı aromasını baskılamadan destekleyen yapısıyla profesyonel viennoiserie üretimleri için özel geliştirilmiştir.

25kg.



10kg.



5kg.



NEM en çok **14,5**



PROTEİN en az **12,5**



KÜL en çok **0,55**

#4

MEZOPOTOMYA GÜNEŞİNDEN GELEN AROMA SARI BUĞDAY

Narun Artizan Serisi Sarı Buğday Unu; buğdayın doğduğu Bereketli Hilal'in verimli topraklarından gelen karakteristik aroma yapısıyla öne çıkar. Rustik ekşi mayalı ekmeklere derin aroma ve karakter katmak amacıyla reçetelere eklenebilir; %100 sarı buğday kullanılarak özgün ve farklı ekmekler üretmek isteyen profesyoneller için ilham verici bir alternatif sunar. Artizan el yapımı makarna üretimlerinde ise şekil ve tat bakımından harika sonuçlar verir.

25kg.



10kg.

**NEM** en çok **14,5****PROTEİN** en az **13,5****KÜL** en çok **0,95**

5kg.



#5

MAYA İLE OLGUNLAŞAN KARAKTERİSTİK AROMA ÇAVDAR UNU

Narun Artizan Serisi Çavdar Unu; fermantasyon boyunca gelişen yoğun aroması ve kendine özgü yapısıyla ekşi mayalı üretimlere güçlü bir karakter kazandırır. Maya beslemelerinde aktif ve dengeli bir gelişimi desteklerken, %100 çavdar ile hazırlanan serbest formulu ekmeklerde harita gibi açılan doğal üst yüzey görünümünün oluşmasına katkı sağlar. Rustik ekmeklerde derin tat ve özgün doku arayan profesyonel ve butik üreticiler için özel geliştirilmiştir.

25kg.



10kg.



10 kg.e

**NEM** en çok **14,5****PROTEİN** en az **11,5****KÜL** en çok **1,85**

5kg.



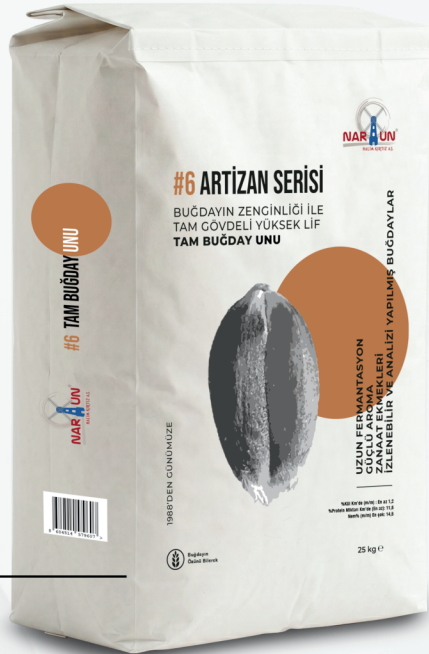
5 kg.e

#6

BUĞDAYIN ZENGİNLİĞİ İLE TAM GÖVDELİ YÜKSEK LİF TAM BUĞDAY UNU

Narun Artizan Serisi Tam Buğday Unu; buğdayın tüm katmanlarını içinde barındıran yapısıyla yoğun aroma, tok gövde ve belirgin tahıl karakteri sunar. Uzun fermantasyon süreçlerinde dengeli çalışan yapısı sayesinde ekşi mayalı ekmeklerde güçlü iç yapı ve zengin kepek dokusu oluşturur. Rustik ekmeklerden kalıplı üretimlere kadar doğal lezzet arayan profesyonel ve butik üreticiler için geliştirilmiştir.

25kg.



10kg.



5kg.

**NEM** en çok **14,5****PROTEİN** en az **11,5****KÜL** en az **1,2**

#7

EKŞİ MAYALI HAMURLARDA DERİN AROMA HARMAN UNU

Narun Artizan Serisi Harman Unu; buğday unu, çavdar, sarı buğday ve tam buğdayın karakteristik yönlerini bir araya getirerek ekşi mayalı hamurlarda derin aroma, katmanlı lezzet ve kendine özgü bir doku oluşturur. Bu harman, sevdiğimiz bir ekmek lezzetini paylaşma isteğiyle geliştirildi; piştiğinde ortamı saran aroması ve damakta kalan karakteriyle herkesin içine sinen özel bir deneyim sunar. Uzun fermentasyonlu zanaat ekmekleri üreten profesyonel ve butik üreticiler için hazırlandı.

25kg.



10kg.



5kg.

**NEM** en çok **14,5****PROTEİN** en az **13,0****KÜL** en çok **0,85**