



Doğayı imalatınıza taşıyoruz...



Merk Food
www.merkgida.com

VİVİTAL KÖY

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

KÖY EKMEĞİ İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25 KG)



FAYDALARI

- * Şişmanlığı önler, kilo verdirir.
- * Kabızlığı giderir.
- * Buğdayın içerdiği değerli vitamin ve minerallerin tamamını içerir.
- * Kan basıncı ve kolesterol seviyesinin yükselmesini önler.
- * Bazı alerjik reaksiyonların oluşumunu önler.

İÇİNDEKİLER

- * Tam Buğday unu
- * Çavdar unu
- * Malt unu
- * C Vitamini

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL KÖY 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ: SPRİRAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.
HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR,
60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PIŞIRILIR.

VİVİTAL ÇAVDAR

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

ÇAVDAR EKMEĞİ İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25 KG)



FAYDALARI

- * Kan dolaşımını iyileştirir.
- * Tansiyon rahatsızlığına iyi gelir.
- * Kolesterol düşürücü etkisi vardır.
- * Kalın bağırsak kanserini önlemede yardımcı olur.
- * Günlük dengeli enerji vericidir.
- * Tokluk hissi sağlar.

İÇİNDEKİLER

- * Buğday unu
- * Çavdar unu
- * Tam Buğday unu
- * Malt unu
- * C Vitamini

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL ÇAVDAR 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ : SPİRİAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.

HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR, 60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PİŞİRİLİR.

VİVİTAL KEPEK

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

KEPEK EKMEĞİ İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25 KG)

FAYDALARI

- * Hazmı kolaylaştırır, tokluk hissi yaratır.
- * Kabızlığı önler.
- * Karbonhidrat ve yağ emilimini azaltır.
- * Kan şekeri üzerinde olumlu etki yapar.
- * Kepek ve posalı besinler kanser oluşumunu azaltır.
- * Ekmeğin kalori değerini düşürür.
- * Kan yağları ve kolesterol üzerinde olumlu etki yapar.

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL KEPEK 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ: SPRİRAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.
HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR,
60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PİŞİRİLİR.



İÇİNDEKİLER

- * Buğday unu
- * Buğday kepeği
- * Malt unu, C vitamini

MALZİROL Eksi Hamur Tozu

RUSTİQ-CABATA

merk



VİVİTAL

RUSTİQ-CABATA EKMEK YAPIMI İÇİN TOZ KARIŞIMI (5-10 KG KOVA)

KULLANIM ORANI

Un Miktarına %4-5 Oranında Kullanılır

KULLANIM TALİMATI

10 kg Ekmeklik Buğday Unu+400-500 gr

Malzirol Rustiq Cabata+125 ml Sızma Zeytin

Yağı+6 lt Su+140 gr Tuz Yoğurulur.

Hamur Kıvam Alınca 3 lt Daha Su Eklenir Yoğurma Su Yedirilinceye

Kadar Devam Edilir. Hamur İçerisi Yağlanmış Kovaya Aktarılır.

Kova İçerisinde 1 Saatlik Bekletmeden Sonra Tezgah Üzerine

Un Serpilir, Hamur Dökülür ve Üzerine Un Serpilerek Kesilir.

15-20 Dk. Bekletilip Fırında Pide Hamuru Pişirme Sıcaklığında Pişirilir

YOĞURMA SÜRESİ: SPRİRAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 4-6 DK HIZLI ÇATAL KAZANDA : 20-25 DK YOĞRULUR.

İÇİNDEKİLER

* Fermente edilmiş, kabartılmış tam buğday unu

* C vitamini (E-300) enzim (Alfa Amilaz)



VİVİTAL ALMAN TAHIL

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

BOL TAHILLI EKMEK İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25KG)

FAYDALARI

- * Sindirim sistemini rahatlatır.
- * Şişkinlik hissini azaltır.
- * Folik asit içerdiğinden, kalp krizi riskini %25 azaltır.
- * Okul dönemi çocuklar için besleyicidir.
Günde 3 dilim önerilir.
- * Omega3 ve Omega6 yağ asitleri içerir.
- * Zihni güçlendirir, gözlere iyi gelir.
- * Damar sertliğini azaltır.

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL ALMAN TAHIL 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ : **SPİRİTAL MİKSERDE :** 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.

HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR, 60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PİŞİRİLİR.



İÇİNDEKİLER

- * Tam Buğday unu
- * Ayçekirdek içi, Yulaf ezmesi
- * Keten tohumu, Soya
- * Çavdar, Arpa tanecikleri
- * Malt unu, C vitamini

VİVİTAL RUŞEYMLİ

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

RUŞEYMLİ EKMEK İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25 KG)

FAYDALARI

- * Değerli yağ asitleri ve mineral maddeleri içerir.
- * Mide de su ile şişerek tokluk hissi verir.
- * Kabızlığı önler.
- * Kısırlığı önlemede yardımcı olur.
- * Hastalıklara karşı direnci artırır.
- * Sağlıklı saçların ve cildin teşekkülünde yer alır.
- * Kalp ve damar sağlığını korur.

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL RUŞEYM 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ: SPİRİTAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.

HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR, 60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PIŞIRILIR.



İÇİNDEKİLER

- * Buğday unu
- * Buğday Ruşeymi
- * C vitamini

VİVİTAL YULAF

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

YULAF EKMEĞİ İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25KG)

FAYDALARI

- * Kolon kanserini önler.
- * Kan kolesterol seviyesini düşürür.
- * Kilo alımını önler.
- * Kandaki ürik asit oluşumunu azaltarak romatizma ve gut hastalıklarını önler.
- * Ağır metal iyonlarından vücudu temizler.
- * Gençlik iksiri olan E vitaminini içerir

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL YULAF 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ: SPRİRAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.

HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR, 60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PIŞIRILIR.



İÇİNDEKİLER

- * Buğday unu
- * Yulaf unu
- * Yulaf kepeği, Yulaf ezmesi
- * C vitamini

VİVİTAL MISIR

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

MISIR EKMEĞİ İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25KG)

FAYDALARI

- * Sindirim sistemini rahatlatır.
- * Şişkinlik hissini azaltır.
- * Folik asit içerdiğinden, kalp krizi riskini %25 azaltır.
- * Günde 3 dilim önerilir.
- * Omega3 ve Omega6 yağ asitleri içerir.
- * Zihni güçlendirir, gözlere iyi gelir.
- * Damar sertliğini azaltır.

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL ALMAN TAHİL 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT
YOĞURMA SÜRESİ: SİRİRAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI **ÇATAL KAZANDA :** 20-25 DK YOĞURULUR.
HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR,
60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PİŞİRİLİR.



İÇİNDEKİLER

- * Buğday unu
- * Mısır unu
- * C vitamini

VİVİTAL PATATESLİ

Hazır Ekmek Karışımı



merk

VİVİTAL

PATATESLİ EKMEK İÇİN ÖZEL AMAÇLI UN (25KG)

FAYDALARI

- * Değerli protein ve mineral madde kaynağıdır.
- * Tokluk hissi yaratır.
- * Sinir ve sindirim sistemini korur.
- * Okul dönemi çocukları için besleyicidir.
- * Besin öğelerini dengeli almak için kaynaktır.
- * Hastalıklara karşı direnci artırır.
- * Patatesin içerdiği değerli mineral ve vitaminleri içerir.

KULLANIM METODU : %100 KULLANIM İÇİNDİR, VİVİTAL PATATES 25 KG • YAŞ MAYA 1 KG • SU 15 LT

YOĞURMA SÜRESİ : SPİRİTAL MİKSERDE : 2 DK YAVAŞ 6-8 DK HIZLI ÇATAL KAZANDA : 20-25 DK YOĞURULUR.

HAMUR 10-15 DK DİNLENDİRİLDİKTEN SONRA İSTENİLEN GRAMAJDA KESİLİR, 15 DK BEKLETİLİP ŞEKİL VERİLİR, 60 DK FERMENTE EDİLİP 220 °C FIRINDA 40 DK PİŞİRİLİR.



İÇİNDEKİLER

- * Özel amaçlı buğday unu
- * Patates unu
- * C vitamini

MERK EKMEK KATKI MADDELERİ

merk



DATE-M

EKMEK ÇEŞİTLERİ KATKI MADDESİ



- **DATEM 20** : 20 kg kağıt torbada bir çuval una 250-500 gr kullanılır.
- **DATEM P100** : 5 kg kolide 50x100 gr poşetlerde bir çuval una 100 gr kullanılır.
- **DATEM P200** : 10 kg kolide 50x200 gr poşetlerde 2-3 çuval una 200 gr kullanılır.
- **DATEM P500** : 10 kg kolide 20x500 gr poşetlerde 3-4 çuval una 500 gr kullanılır.
- **İÇİNDEKİLER** : Buğday Unu, Kalsiyum Karbonat, Soya Unu, Askorbik Asit (E 330), Enzim (Fungal Alfa Amilaz)

MERK KONSANTRE EKMEK MİKSLERİ ÇAVDAR

merk



VİVİTAL

ÇAVDAR EKMEĞİ PREMİKSİ (15 KG)



- **ÖZELLİKLERİ:** Vivital çavdar premiksi, kaliteli çavdar ekmeği üretimi için gerekli ek maddeleri içeren ekonomik kolay ve hızlı çalışabilen hazır bir karışımdır. Bu nedenle ayrıca katkı maddesi ilave etmeye gerek yoktur. Standart ve güvenli çavdar ekmeği üretimi yapılmasını sağlar. Ekmekler çok daha uzun süre taze kalırlar..
- **KATILMA ORANI VE KULLANIM TALİMATI:** 50 kg un için 15 kg vivital çavdar premiksi katılması tavsiye edilir. İstenilen ekmek özelliklerine göre bu miktar değiştirilebilir. Yoğurma kazanına alınan unun üzerine vivital çavdar premiksi ilave edilerek normal yönetime göre üretime devam edilir.
- **Çavdar Ekmeği** Üretiminde un, **vivital çavdar premiksi**, su, tuz ve mayanın dışında başka bir katkı maddesi kullanmayınız.
- **İÇİNDEKİLER:** Çavdar unu, Buğday unu, Antioksidant (E300), Enzim (fungal alfa amilaz) Türk Gıda Kodeksine uygundur, Gluten içerir.

MERK

KONSANTRE EKMEK MİKSLERİ

KEPEK

merk

VİVİTAL

KEPEK EKMEĞİ PREMİKSİ (15 KG)



- **ÖZELLİKLERİ:** Vivital kepek premiksi, kaliteli kepek ekmeği üretimi için gerekli ek maddeleri içeren ekonomik kolay ve hızlı çalışabilen hazır bir karışımdır. Bu nedenle ayrıca katkı maddesi ilave etmeye gerek yoktur. Standart ve güvenli kepek ekmeği üretimi yapılmasını sağlar. Ekmekler çok daha uzun süre taze kalırlar..
- **KATILMA ORANI VE KULLANIM TALİMATI:** 50 kg un için 10-15 kg vivital kepek premiksi katılması tavsiye edilir. İstenilen ekmek özelliklerine göre bu miktar değiştirilebilir. Yoğurma kazanına alınan unun üzerine vivital kepek premiksi ilave edilerek normal yöntemle üretime devam edilir.
- **Kepek Ekmeği** Üretiminde un, **vivital kepek premiksi**, su, tuz ve mayanın dışında başka bir katkı maddesi kullanmayınız.
- **İÇİNDEKİLER:** Buğday Kepeği, Buğday unu, Antioksidant (E300), Enzim (fungal alfa amilaz) Türk Gıda Kodeksine uygundur, Gluten içerir.

MERK KONSANTRE EKMEK MİKSLERİ BOL TAHIL

merk



VİVİTAL

TAHIL EKMEĞİ PREMİKSİ (15 KG)



- **ÖZELLİKLERİ:** Vivital Tahıl premiksi, kaliteli tahıllı ekmek üretimi için gerekli ek maddeleri içeren ekonomik kolay ve hızlı çalışabilen hazır bir karışımdır. Bu nedenle ayrıca katkı maddesi ilave etmeye gerek yoktur. Standart ve güvenli tahıl ekmeği üretimi yapılmasını sağlar. Ekmekler çok daha uzun süre taze kalırlar.
- **KATILMA ORANI VE KULLANIM TALİMATI:** 50 kg un için 10-15 kg vivital tahıl ekmeği premiksi katılması tavsiye edilir. İstenilen ekmek özelliklerine göre bu miktar değiştirilebilir. Yoğurma kazanına alınan unun üzerine vivital tahıl ekmeği premiksi ilave edilerek normal yöntemle göre üretime devam edilir.
- **Kepek Ekmeği** Üretiminde un, **vivital tahıl ekmeği premiksi**, su, tuz ve mayanın dışında başka bir katkı maddesi kullanmayınız.
- **İÇİNDEKİLER:** Ayçekirdek içi, Keten tohumu, Çavdar ezmesi, Çavdar kırması, Yulaf ezmesi, Yulaf kırması, Dark malt unu, C vitamini, enzim (alfa amilaz)

MERK ÇAVDAR UNU

merk



MERK TAHIL UNLARI

ÇAVDAR UNU (25 KG)



- **KULLANIM MİKTARI** : İsteğe bağlı olarak değişen miktarda (çavdar ekmeği yapımı için minimum %30 çavdar unu kullanılmalıdır. Türk Gıda Kodeksi)
- **İÇİNDEKİLER** : %100 Çavdar Unu

MERK TAM BUĞDAY UNU

merk



MERK TAHIL UNLARI

TAM BUĞDAY UNU (25 KG)



- **KULLANIM MİKTARI :** %100
- **İÇİNDEKİLER :** Tam Buğday Unu
- **Guluten İçerir.**



merk

MERK TAHIL UNLARI SOYA UNU (25 KG)



- **KULLANIM MİKTARI** : İsteğe bağlı olarak değişen oranlarda
- **İÇİNDEKİLER** : %100 Soya Unu
- Guluten içerir.



MERK TAHIL UNLARI BUĞDAY RUŞEYİMİ (20 KG)



- **KULLANIM MİKTARI** : İsteğe bağlı olarak değişen oranda
- **İÇİNDEKİLER** : %100 Buğday ruşeymi
- Guluten içerir.



merk

MERK TAHİL UNLARI MISIR UNU



- **KULLANIM MİKTARI** : İsteğe bağlı olarak değişen oranlarda (Türk Gıda Kodeksinde minimum kullanım oranı %20)
- **İÇİNDEKİLER** : %100 Mısır Unu



MERK TAHİL UNLARI YULAF UNU - YULAF KEPEĞİ



- **KULLANIM MİKTARI** : İsteğe bağlı olarak değişen oranlarda (Türk Gıda Kodeksinde minimum kullanım oranı %15)
- **İÇİNDEKİLER** : %100 Yulaf Unu

MALZİROL

EKŞİ HAMUR TOZU

merk



MALZİROL

EKMEK ÇEŞİTLERİ İÇİN EKŞİ HAMUR TOZU (20 KG)



- **KULLANIM MİKTARI** : Un miktarına % 1 - 3 oranında ilave ediniz.
- **İÇİNDEKİLER** : Fermente edilmiş çavdar unu, Fermente edilmiş buğday unu

MALZİROL DARK MALT UNU

merk



DARK MALT UNU (MALZİROL)
UN KATKI MADDESİ (20 KG)



- **KULLANIM MİKTARI** : Un miktarına % 1 - 3 oranında ilave ediniz.
- **İÇİNDEKİLER** : Koyu Renk Malt Unu, Askorbik Asit, Laktik Asit



merk

VİVİTAL

KETEN TOHUMU



- **KULLANMA MİKTARI :** İsteğe bağlı
- **İÇİNDEKİLER :** %100 Keten Tohumu
- **KULLANMA TALİMATI :** Unlu mamüllerde ekmeğin üzerini süslemek veya içerisine çeşni katmak amacıyla kullanılır.



VİVİTAL

AY ÇEKİRDEK İÇİ



- **KULLANIM MİKTARI :** İsteğe Bağlı Olarak Değişen Miktarda Kullanılır.
- **İÇİNDEKİLER :** %100 Ay Çekirdeği



merk

VIVITAL TOPİNG EKMEK SÜSLEME MALZEMESİ



- **KULLANIM MİKTARI :** İsteğe Bağlı
- **İÇİNDEKİLER :** Ayçekirdek İçi, Yulaf Ezmesi, Keten Tohumu, Susam, Çavdar Kırmısı
- **Guluten İçerir**



VIVITAL YULAF EZMESİ



- **KULLANMA MİKTARI :** İsteğe bağlı
- **İÇİNDEKİLER :** %100 Yulaf

dondurulmuş ürünler

merk

meşhur
hatay künefesi



merk

SİMITOS



merk

EN NEFİS PIZZATOST MERK PIZZOS





Merk Food
www.merkgida.com

MERKEZ: Öz Ankara Toptancılar Sitesi 2. Blok No: 85 Macunköy / ANKARA
Tel : (0.312) 387 61 16 (Pbx) • **Fax :** (0.312) 387 61 20
FABRİKA: Hasanoğlu San. Böl. Atatürk Cad. No: 11 ANKARA
Tel: (0.312) 865 26 51