cargill_turkey@com
turyag@cargill.com

Çıtır çıtır ağızda dağılan baklavaların lezzet ikilisi

Vaniköy Özel Baklavalık Nişastası ve **UFA Baklava Yağı**'nın mükemmel uyumu ile geleneksel baklavanın en lezzetli hali

cargill_turkey@com
turyag@cargill.com

Hünerli ellerin ihtiyacına özel
baklava nişastası

Baklava yapımı tecrübe, bilgi ve hassasiyetlik gerektirir. Hele ki yufka hazırlığı ve katmanlarının düzenlenmesi tam bir sabır işidir. Vaniköy'ün yaklaşık bir asırdır, derin ve geniş teknik uzmanlığından doğan **Vaniköy Özel Baklava Nişastamız**, baklava ustalarının yufka açarken yaşayabilecekleri sorunları en aza indiriyor, baklava yapımının en keyifli halini sunuyor.

Vaniköy Özel Baklava Nişastası, doğal mısır nişastasından elde edilmiş, özellikle baklava ve yufka sektörü için geliştirilmiş özel bir nişastadır. Baklava ustası, nişastayı yoğurduğu hamurun gücüne göre belirli oranlarda karıştırıp yufkalarını parçalamadan ve zahmetsizce açmayı hedefler. Vaniköy Baklava Nişastası'nın çok iyi tozuması, oklava ve merdanede çok iyi akış sağlaması yufkanın parçalanmadan kolaylıkla açılmasını sağlar. Böylece yufka açımında harcanan emeği en aza indirerek, kaliteyi artırır, öte yandan işletme maliyetlerinin de düşmesini sağlar.

Çıtır çıtır baklavalar için
benzersiz lezzet ve koku

1916 yılından beri Türkiye'nin yağı Turyağ'dan, baklava ustalarına özel geliştirilen bitkisel susuz bir yağ: **UFA Baklava.**

Hafif ve enfes lezzeti, altın sarısı rengi ile **UFA Baklava,** ağızda çıtır çıtır dağılan cevizli ve fıstıklı baklavalarınız için eşsiz lezzet ve koku sunuyor. Baklavanın yanı sıra bülbül yuvası, tel ve burma kadayıf, künefe gibi birçok geleneksel tatlının da ustalarımız tarafından hazırlanan reçetelerde yer alıyor.

UFA Baklava Aromasız ise daha hafif lezzet arayan ustalarımız için ideal. İki ürün birlikte kullanıldığında da yine kendine özgü bir aroma ve lezzet katıyor.