



ŐEFLER İÇİN YEPYENİ BİR ÜRÜN

Ak Gıda'nın ev dışı tüketim kanalı profesyonellerine yönelik geliştirdiği yeni ürünü Pr sident Profesyonel Tereyağı; üstün lezzeti, esnek yapısı ve yüksek erime noktasıyla kruvasan yapımı için ideal bir tereyağı. Pr sident Profesyonel Tereyağı, 500 gramlık zarf tipi ambalajında "Hayatı Lezzetlendirir" sloganıyla mutfak profesyonelleri ile buluşuyor.

Ak Gıda, ev dışı tüketim kanalı pazarına özel olarak hazırlanan reçetesi ile Pr sident Profesyonel Tereyağı'nı mutfak profesyonellerinin beğenisine sundu. İlk kez IBAKTECH Fuarı'nda pazara tanıtılan Pr sident Profesyonel Tereyağı'nın lezzet kattığı kruvasanlar ziyaretçiler tarafından büyük beğeni topladı.

"Hayatı Lezzetlendirir" sloganıyla yola çıkan Pr sident Profesyonel Tereyağı, ev dışı tüketim kanalı profesyonellerinin tüm tariflerine eşsiz tereyağı lezzetini katıyor.

Pr sident Profesyonel Tereyağı, üstün süt ve krema kalitesiyle ön plana çıkarken, esnek yapısı sayesinde kruvasan hamuruna eklendiğinde homojen dağılarak hamurun kolaylıkla şekil almasını sağlıyor.

Fransız mutfağının en öne çıkan lezzetlerinden olan kruvasanın yapımı için ideal bir ürün olan Pr sident Profesyonel Tereyağı; kruvasana katmanlı, kabarık, parlak ve en önemlisi petekli bir görünüm kazandırıyor. Pr sident Profesyonel

Tereyağı, yüksek erime noktasına sahip olma özelliğiyle tariflerin hazırlanışı sırasında tereyağının erimeden hamur içerisinde muhafaza edilmesini sağlarken, kullanıldığı tariflere kattığı lezzetle fark yaratıyor.

90 yıllık global uzmanlık

Dünya süt endüstrisinin en büyük işletmesi olan Lactalis'in global bir markası olan Pr sident, Türkiye'deki tüketicilerine, Ak Gıda üretim kalitesiyle ulaşıyor. Dünyada lezzeti ve kalitesiyle tanınan Pr sident markası şimdi de Türkiye'de Pr sident Profesyonel Tereyağı ürününü otel, restoran, kafe, catering gibi işletmelerin mutfak profesyonelleriyle buluşturuyor.

Global reçetenin referans alındığı ve ev dışı tüketim pazarının ihtiyaçları doğrultusunda özel olarak geliştirilen Pr sident Profesyonel Tereyağı, son yıllarda ülkemizde de popülaritesi hızla artan kruvasana kattığı eşsiz lezzetiyle deneyimleyenleri adeta Fransız mutfağına taşıyor.



Tereyağı ve milföy hamurunun muhteşem birleşimi

Fransız mutfağının en bilinen lezzetlerinden olan kruvasan, kat kat açılan ve tereyağı ile zenginleştirilmiş hamurdan yapılıyor. Bu katmanlı yapı, hamurun birçok kez açılıp tereyağı sürülmesi ve katlanması işlemiyle elde ediliyor. Kruvasan son yıllarda sadece kahvaltılarda değil, farklı çeşitleriyle gün boyunca atıştırmalık olarak da alternatif bir lezzet sunuyor.