



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO MISIR UNU

Mısırın anavatanının Güney Amerika olduğu söylenmektedir. Son araştırmalara göre Meksika'da Tehuaca ile Yucatan arasındaki bölgede 5.500 yıl önce mısır ekimi yapılmış. Mısır bitkisi otsu yabancı bir bitkiden türetilmiştir.

Mısır unu kurutulmuş mısır tanelerinin çok iyi bir şekilde öğütülmesiyle elde edilir.

Yumuşak, ince, bej rengi, pudra görünümündedir. Kokusuzdur ve yumuşak bir tadı vardır.

Mısır unu opak olmasına ve suda çözündüğünde beyaz kalmasına rağmen, ısı bu çözeltiyi saydam hale çevirir.

Kullanım Alanları

- Ekmek yapımında kullanılır.
- Başka tür unlarla karıştırılıp hamur işi yapımında kullanılır.
- Dolgu macunu, yapıştırıcı olarak kullanılır.
- Et ve balık pişirmede kullanılır.
- Her yemekte sunulan İtalyanların "Polenta"sına benzer "Mamaliga" mısır unundan yapılıyor.
- Çok yönlü kullanım alanı olan mısır unundan burbon, viski ve bazı bira çeşitleri de üretilir.

Mısırın ilginç yanlarından biri, yetişebilmek için insan eline ihtiyaç duyması. Zira mısır bitkisi kendi kendine üreyemiyor. Mısır koçanını sıkı sıkı saran mısır kabukları tohumları gizliyor ve döllenmeyi önüyor.

Mısır unu, arpa, buğday, çavdar ve yulafın aksine gluten içermez. Gluten yapışkan bir proteindir. Sindiremeyen insanlarda ince barsak çeperinin yaralanmasına veya cilt hassasiyetine neden olur.

Saklanması

Hava geçirmeyen kaplarda, serin ve kuru yerde saklanmalıdır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07