



YENİ NESİL BESLENME

2026 ÜRÜN KATALOĐU



HAKKIMIZDA

BÄKKER, geleneksel unlu mamul anlayışını bilimsel yaklaşım ve modern beslenme prensipleriyle yeniden yorumlayan yeni nesil bir gıda markasıdır.

Dünyada değişen yaşam koşulları, yoğun iş temposu ve farklılaşan beslenme alışkanlıkları; insanların yalnızca doymayı değil, aynı zamanda daha bilinçli ve dengeli beslenmeyi de öncelik haline getirmesine neden olmuştur. BÄKKER, bu dönüşümün bir parçası olmak amacıyla doğmuştur.

Yaklaşık 6 yıllık AR-GE, üretim ve saha çalışmaları sonucunda geliştirilen yüksek proteinli fonksiyonel fırıncılık platformu sayesinde; ekmekten simide, bagelden lavaşa, tortilladan kek çeşitlerine kadar geniş bir ürün ailesi oluşturulmuştur. Tüm ürünler, günlük yaşamın doğal bir parçası olan unlu mamulleri daha fonksiyonel, daha besleyici ve daha dengeli hale getirme hedefiyle geliştirilmiştir.

BÄKKER'in yaklaşımı yalnızca protein odaklı değildir. Marka; kaliteli içerik, besin değeri, sürdürülebilir üretim, tüketici güveni ve toplum sağlığı gibi temel değerleri merkeze alır. Çünkü geleceğin gıdasının yalnızca lezzetli değil, aynı zamanda bireylerin yaşam kalitesini destekleyen bir yapıda olması gerektiğine inanır.

Çocuklardan gençlere, çalışan bireylerden yaşlılara kadar herkesin günlük beslenme rutininde daha bilinçli tercihler yapabilmesine katkı sunmak, BÄKKER'in temel misyonudur. Bu nedenle ürünler; yalnızca belirli bir tüketici grubuna değil, yaşamına değer katmak isteyen herkes için geliştirilmektedir.

Uluslararası kalite standartlarına uygun üretim anlayışıyla hareket eden BÄKKER, fonksiyonel gıdaları daha ulaşılabilir hale getirerek sağlıklı yaşamı destekleyen çözümler sunmayı amaçlamaktadır.

Çünkü biz, geleceğin gıdasının yalnızca insanları doyurmakla kalmaması; onları desteklemesi, güçlendirmesi ve yaşam kalitelerine katkı sağlaması gerektiğine inanıyoruz.

BÄKKER
Fonksiyonel. Besleyici. Güvenilir. Gelecek için.



BÄKKER İLE ÇALIŞMAK



İHTİYACI DOĞRU
ANALİZ EDERİZ



DEĞERİ ARTIRAN
ÇÖZÜMLER SUNARIZ



SÜREÇ BOYUNCA
YANINIZDAYIZ



RESEARCH



NATURAL
INGREDIENTS



INNOVATIVE
FORMULATIONS

BİLİM VE İNOVASYONLA GELİŞTİRİLEN YENİ NESİL FIRINCILIK



BÄKKER ÜRÜNLERİ TEKNİK ANLATIM



Fonksiyonel beslenme ile profesyonel üretim performansını buluşturan yüksek proteinli miks çeşitleri

ÜRÜN KULLANIM AVANTAJ VE FARKLILIKLARI

	NORMAL ÜRÜN (1000 gr)	BÄKKER ÜRÜNÜ (1000 gr)
Su Tutma Miktarı (ml)	600	800
Nihai Ürün Çıktısı (gr)	1340	1675
Hamur Yoğurma Süresi (dk)	13	9
Fırın Pişirme Süresi (dk)	18	12
Fırın Pişirme Sıcaklığı (°C)	210	165
Fermentasyon Süresi (dk)	İşletmenin Normal Üretim Proses Süreci	
Karbon Salınımına Etki	Olumlu bir katkı sağlamaz	Üretim sürecinizde karbon salınımını ve karbon ayak izinizi azaltır

Normal Ürün : 1000 gr un + 600 ml su + 40 gr maya ile hamur elde ettikten sonra 115-117 gr 14 adet hamur kesilir. Piştikten sonra 95-96 gr 14 adet ekmek elde edilir.

BÄKKER Ürünü: 1000 gr un + 800 ml su + 40 gr maya ile hamur elde ettikten sonra 100-102 gr 18 adet hamur kesilir. piştikten sonra 93-94 gr 18 adet ekmek elde edilir.

GÜNLÜK KULLANIM AVANTAJLARI

	NORMAL ÜRÜN	BÄKKER ÜRÜNÜ
Yüksek Protein Yoğunluğu	⊗	✓
Tam Aminoasit Profili	⊗	✓
Düşük Glisemik İndeks	⊗	✓
Yüksek Lif Oranı	⊗	✓
Yüksek Besin Yoğunluğu	⊗	✓
Keto & Low-Carb Dostu	⊗	✓
%50+ Daha Uzun Tokluk	⊗	✓
Kas & Metabolizma Desteği	⊗	✓
Sindirim Sistemi Desteği	⊗	✓
Sporcu & Aktif Yaşam Uyumu	⊗	✓
Fonksiyonel Beslenme Odaklı	⊗	✓
3 Dilim = 1 Öğün Protein Etkisi	⊗	✓
Bilimsel Formülasyon	⊗	✓



NEDEN BÄKKER ?

Toplam 17'den fazla aminoasit, bunların 9'u esansiyel aminoasit

İlave gerektirmeyen pratik kullanım

Günlük protein alımını destekleyen yüksek farklı protein içeriği

Standart doku, hacim ve lezzet

Farklı ürün çeşitleri için miks çözümleri

Ev mutfakları ve profesyonel üretim kullanımı için uygun yapı



BİLİMSEL
PATENTLİ
FORMÜL



%20+
PROTEİN



17+
AMİNOASİT



B2B & B2C
ÜRETİM ODAKLI

Yasal Uyarı: Bu ürün gıda ürünüdür. Tedavi amacıyla kullanılmaz. Besin değerleri üretim ve pişirme koşullarına göre değişiklik gösterebilir. Yukarıdaki değerler vegan sınıfı için değildir.

YÜKSEK PROTEİNLİ SADE UNLU MAMULLER MİKSİ

NO.17



Günlük üretim ihtiyaçları için geliştirilen çok yönlü proteince zenginleştirilmiş bakery çözümüdür.

Dengeli hamur yapısı, yumuşak iç doku ve güvenilir proses performansı ile geniş ürün yelpazesinde standardizasyon sağlar. Verimlilik ve fonksiyonelliği bir araya getirir.

Çok Yönlü Proses Esnekliği Farklı reçeteler ve uygulamalarda yüksek uyum ve stabil performans sunar.

İÇİNDEKİLER



Buğday unu, Protein karışımı (Bitkisel, Hayvansal), Ruşeym, Tuz, Pancar Şekeri, Enzim (funga alfa amilaz)

KULLANIM ALANLARI



- * Ekmek ve ekmek çeşitleri
- * Poğaça, çörek ve hamur işleri
- * Bazlama, pide ve lavaş
- * Pizza hamuru
- * Kurabiye (maya kullanılmadan)

TOZ MİKS

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖĞESİ	DEĞER
Enerji	334 kcal
Enerji	1399 kJ
Yağ	2,2 g
Doymuş Yağ	0,28 g
Karbonhidrat	53,17 g
Şekerler	5,25 g
Lif	2,8 g
Protein	28,02 g
Tuz	2,19 g



28,02 g
PROTEİN
(MİKS)



17,61 g
PROTEİN
(pişmiş ürün)



17+
AMİNOASİT

NİHAİ PIŞMIŞ ÜRÜN

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖĞESİ	DEĞER
Enerji	212 kcal
Enerji	889 kJ
Yağ	1,38 g
Doymuş Yağ	0,18 g
Karbonhidrat	33,46 g
Şekerler	3,30 g
Lif	1,76 g
Protein	17,61 g
Tuz	1,37 g



Alerjen Uyarısı:

Gluten, Süt ve Yumurta içerir.



25 KG Kraft
Ambalajlarda



Kullanmış olduğumuz tüm hammadde helal gıda sertifikalıdır.



YÜKSEK PROTEİNLİ SADE UNLU MAMULLER MİKSİ

NO.20



Yüksek protein hedefleri için geliştirilmiş ileri seviye bakery çözümüdür.

Hacim, yapı, yumuşaklık ve tazeliği dengeli şekilde desteklerken profesyonel üretim hatlarında üstün proses toleransı sağlar.

Yüksek protein fortifikasyonu ile üstün fırıncılık performansını bir arada sunar.

İÇİNDEKİLER



Buğday unu, Protein karışımı (Bitkisel, Hayvansal), Ruşeym, Tuz, Pancar Şekeri, Enzim (fungal alfa amilaz)

KULLANIM ALANLARI



- * Ekmek ve ekmek çeşitleri
- * Poğaç, çörek ve hamur işleri
- * Bazlama, pide ve lavaş
- * Pizza hamuru
- * Kurabiye (maya kullanılmadan)

TOZ MİKS

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖGESİ	DEĞER
Enerji	343 kcal
Enerji	1438 kJ
Yağ	3,51 g
Doymuş Yağ	0,89 g
Karbonhidrat	48,31 g
Şekerler	4,92 g
Lif	2,57 g
Protein	32,12 g
Tuz	2,47 g



32,12 g
PROTEİN
(MİKS)



20,54 g
PROTEİN
(pişmiş ürün)



17+
AMİNOASİT

NİHAİ PİŞMİŞ ÜRÜN

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖGESİ	DEĞER
Enerji	219 kcal
Enerji	919 kJ
Yağ	2,24 g
Doymuş Yağ	0,57 g
Karbonhidrat	30,94 g
Şekerler	3,16 g
Lif	1,66 g
Protein	20,54 g
Tuz	1,58 g



Alerjen Uyarısı:

Gluten, Süt ve Yumurta içerir.



25 KG Kraft
Ambalajlarda



Kullanmış olduğumuz tüm
hammadeler helal gıda sertifikalıdır.



YÜKSEK PROTEİNLİ ÇAVDARLI UNLU MAMULLER MİKSİ

NO.20



Yüksek protein içeriğini çavdarın fonksiyonel beslenme avantajlarıyla birleştiren yenilikçi bakery çözümüdür.

Rustik lezzet profili, lif katkısı ve dengeli ürün yapısı ile katma değerli unlu mamuller için geliştirilmiştir.

**Protein + Çavdar Fonksiyonel
Beslenme Platformu**

Protein zenginliği ile düşük glisemik indeks ve lif avantajını aynı yapıda sunar.

İÇİNDEKİLER



Buğday Unu, Protein Karışımı (Bitkisel, Hayvansal), Çavdar Unu, Ruşeym, Kavrulmuş Malt Buğday Unu, Pancar Şekeri, Enzim (Alfa Amilaz)

KULLANIM ALANLARI



- * Çavdarlı ekmek ve ekmek çeşitleri
- * Poğaç, çörek ve hamur işleri
- * Bazlama, pide ve lavaş
- * Pizza hamuru
- * Kurabiye (maya kullanılmadan)

TOZ MİKS

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖĞESİ	DEĞER
Enerji	335 kcal
Enerji	1404 kJ
Yağ	3,45 g
Doymuş Yağ	0,92 g
Karbonhidrat	49,11 g
Şekerler	6,86 g
Lif	3,91 g
Protein	30,99 g
Tuz	2,33 g



30,99 g
PROTEİN
(MİKS)



20,94 g
PROTEİN
(PIŞMIŞ ÜRÜN)



17+
AMİNOASİT

NİHAİ PİŞMİŞ ÜRÜN

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖĞESİ	DEĞER
Enerji	227 kcal
Enerji	951 kJ
Yağ	2,33 g
Doymuş Yağ	0,62 g
Karbonhidrat	33,24 g
Şekerler	4,65 g
Lif	2,66 g
Protein	20,94 g
Tuz	1,58g



Alerjen Uyarısı:

Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar), süt, yumurta ve susam içerir.



25 KG Kraft
Ambalajlarda



Kullanmış olduğumuz tüm hammaddeler helal gıda sertifikalıdır.



YÜKSEK PROTEİNLİ TAHILLI UNLU MAMULLER MİKSİ

NO.20



Seçilmiş tahıl ve tohumlarla geliştirilen premium bakery çözümü.

Protein, lif ve doğal tahıl karakterini aynı sistemde buluşturur. Fonksiyonel, besleyici ve premium segment unlu mamuller için tasarlanmıştır.

Çoklu Tahıl Besinsel Kompleksi

Zengin tahıl ve tohum kompozisyonu ile üstün besinsel profil ve premium ürün karakteri sağlar.

İÇİNDEKİLER



Buğday Unu, Protein Karışımı (Bitkisel, Hayvansal), Çavdar Unu, Ruşeym, Çavdar Kırmısı, Buğday Kırmısı, Susam, Kavrulmuş Malt Buğday Unu, Ayçekirdek İçi, Ketan Tohumu, Pancar Şekeri, Enzim (Alfa Amilaz)

KULLANIM ALANLARI



- * Tahıllı ekmek ve ekmek çeşitleri
- * Poğaça, çörek ve hamur işleri
- * Bazlama, pide ve lavaş
- * Pizza hamuru
- * Kurabiye (maya kullanılmadan)

TOZ MİKS

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖÇESİ	DEĞER
Enerji	306 kcal
Enerji	1281 kJ
Yağ	4,57 g
Doymuş Yağ	0,84 g
Karbonhidrat	43,95 g
Şekerler	5,51 g
Lif	4,07 g
Protein	30,59 g
Tuz	2,04 g



30,59 g
PROTEİN
(MİKS)



20,33 g
PROTEİN
(PIŞMIŞ ÜRÜN)



17+
AMİNOASİT

NİHAİ PIŞMIŞ ÜRÜN

BESİN DEĞERLERİ (100 g / ml)



BESİN ÖÇESİ	DEĞER
Enerji	204 kcal
Enerji	853 kJ
Yağ	3,04 g
Doymuş Yağ	0,56 g
Karbonhidrat	29,26 g
Şekerler	3,66 g
Lif	2,70 g
Protein	20,33 g
Tuz	1,59 g



Alerjen Uyarısı:

Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar), süt, yumurta ve susam içerir.



25 KG Kraft
Ambalajlarda



Kullanmış olduğumuz tüm hammaddeler helal gıda sertifikalıdır.





BİLİMSEL ÜRETİM BELGELENMİŞ GÜVEN



DÜNYA HALAL AKADEMİSİ



HER SEKTÖRE ÖZEL İŞ ORTAKLIĞI



ARTİSAN &
ENDÜSTRİYEL
FİRINLAR



GIDA
ÜRETİCİLERİ &
SPORCU GIDALARI



HORECA
(OTEL,
RESTORAN,
CAFE)



ZİNCİR
MARKETLER
& PRIVATE
LABEL



DENEYİM VE YENİLİKLE ÇÖZÜM ODAKLI İŞ ORTAKLIĞI SUNUYORUZ

BÄKKER FABRİKA

Adres: Gersan San. Sitesi 2307 Cad. No : 54
Yenimahalle / ANKARA / TÜRKİYE

globalvore.com

info@globalvore.com

+90 532 715 88 76

+90 312 255 37 73

Globalvore Foods International & Trade

İç Anadolu Bölgesi Resmi Distribütörü

C&C FOODS SOLUTIONS

Adres: Kızılırmak Mahallesi Dumlupınar Bulvarı
Next Level Kapı No: 3/A Daire No:11 Çankaya / ANKARA

ccfoodssolutions.com

ozge.taranci@ccfoodssolutions.com

+90 531 295 80 94

Marmara Bölgesi Resmi Distribütörü

MOLEN FOODS

Adres: Mall Of İstanbul The Office No:7 E Kat: 17
D.No:136 PK:34490 Başakşehir / İSTANBUL

molenfoods.com

info@molenfoods.com

+90 547 208 01 01