

Prípravky na výrobu chleba

QUELLMIL

CHARAKTERISTIKA:

QUELLMIL je prípravok výrazne zvyšujúci viazanosť vody v ceste, zlepšujúci stabilitu ciest. Obsahuje celozrnné múky a preto sa hodí aj na prípravu celozrnných výrobkov. Zlepšuje kvalitu múky. Pečivo zostáva vláčne. Doporučené dávkovanie 2 – 5 %.

ZLOŽENIE:

Celozrnná pšeničná múka, celozrnná ražná múka, enzýmy.

ROGIN

CHARAKTERISTIKA:

ROGIN je prípravok s rovnakým účinkom ako Quellmil, ale tmavý. Stmavuje striedku a obsahom sladu dodáva chlebu charakteristickú vôňu. Zlepšuje farbu a kvalitu tmavého pečiva. Doporučené dávkovanie do 5 %.

ZLOŽENIE:

Celozrnná pšeničná múka, celozrnná ražná múka, pražený slad, enzýmy.

UNIVERZIN

CHARAKTERISTIKA:

UNIVERZIN je zlepšujúci prípravok pre všetky druhy kysnutých ciest. Výrazne zlepšuje spracovateľnosť cesta, oddiaľuje starnutie pri spracovávaní a kysnutí. Zlepšuje chuťové vlastnosti bežného pečiva a chleba predĺžením zretia cesta. Doporučené dávkovanie 1 % na múku.

ZLOŽENIE:

Pšeničná múka, emulgátor lecitín, guarová múka, kyselina askorbová, enzýmy.