

Zlepšujúce prípravky

ALIVIT

CHARAKTERISTIKA:

ALIVIT je zlepšujúci prípravok pre všetky druhy pšeničného kysnutého pečiva. Zaručuje bezproblémovú spracovateľnosť cesta, veľkú časovú toleranciu pri kysnutí. Vyказuje výrazné zväčšenie objemu pri pečení. Umožňuje zníženie obsahu tuku. Je vhodný pre múky so zníženým obsahom lepku. Doporučené dávkovanie 1 % na múku.

ZLOŽENIE:

Pšeničná múka hladká špeciál, sójová múka, emulgátor, lecitín, kyselina askorbová, enzým.

ALMA plus

CHARAKTERISTIKA:

ALMA plus je prípravok do pšeničných ciest spracovávaných na linkách. Doporučené dávkovanie 2 % na múku.

ZLOŽENIE:

Pšeničná múka, glukóza, kyselina askorbová, enzýmy.

BAKFAKTOR

CHARAKTERISTIKA:

BAKFAKTOR je zlepšujúci prípravok na bežné, viacvrstvné i sladké pšeničné pečivo. Priaznivo ovplyvňuje spracovateľnosť cesta. Uľahčuje linkové spracovanie. Zaisťuje stálosť cesta, ktoré vďaka nemu neredne. Vytvára optimálny objem pečiva. Dodáva lesk a farbu. Doporučené dávkovanie 0,5 % na múku.

ZLOŽENIE:

Pšeničná múka, emulgátor, látka zlepšujúca múku, enzýmy.