

## Zlepšujúce prípravky

### PREMIANT

#### CHARAKTERISTIKA:

PREMIANT je koncentrovaný prípravok na spracovanie pšeničných ciest na linkách. Cestá sú menej náchylné na prekysnutie. Umožňuje znížiť obsah tuku v pečive. Doporučené dávkovanie 1 % na múku.

#### ZLOŽENIE:

Pšeničná múka, sójová múka, glukóza, emulgátory, kyselina askorbová, enzým.

### ROKO

#### CHARAKTERISTIKA:

ROKO je vysoko účinný prípravok na výrobu bežného a jemného pšeničného pečiva. Zaručuje veľký objem a predĺženú čerstvosť pečiva. Cestá sú nelepivé a dobre spracovateľné. Doporučené dávkovanie 2 – 3 % na múku.

#### ZLOŽENIE:

Pšeničná múka, cukor, glukóza, emulgátor, enzým.

### ROMALTIN

#### CHARAKTERISTIKA:

ROMALTIN je zlepšujúci prípravok nového typu pre všetky druhy pšeničného pečiva. Využíva prírodné suroviny. Cesto sa dobre spracováva a je dlhšie stabilné. Hotové výrobky vykazujú vysoký objem a pekné zafarbenie. Pečivo parceluje a kôrka je krehkejšia. Jemné pečivá si zachovávajú vláčnosť. Dobre farbí. Doporučené dávkovanie 1,5 % na múku.

#### ZLOŽENIE:

Pšeničná múka, cukor, sladový výťažok, emulgátor lecitín, kyselina askorbová, enzým.