

## Zlepšujúce prípravky

### 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 riadeného zretia cesta. Doporučené dávkovanie 1 % na múku.

#### ZLOŽENIE:

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

### ESTRA plus

#### CHARAKTERISTIKA:

ESTRA plus je kašovitý prípravok na výrobu šišiek a rôzneho jemného pečiva. Zväčšuje objem a predlžuje trvanlivosť výrobku. Obsahuje sušené žĺtky. Vylučuje nákazu salmonelami. Urýchľuje spracovanie šišiek.

#### ZLOŽENIE:

Cukor, rastlinný tuk, stužený tuk, sušené žĺtky, škrob, glukóza, sušené mlieko, sušená srvátka, sójová múka, emulgátor, soľ, aróma.

### RAPID

#### CHARAKTERISTIKA:

RAPID je klasický a osvedčený tukový ochutený prípravok na výrobu jemného pečiva, šišiek a koláčov. Predlžuje čerstvosť pečiva. Je vhodný tiež na prípravu vianočiek a štôlí, ktoré získajú vláčnosť. Doporučené dávkovanie cca 5 % na múku.

#### ZLOŽENIE:

Cukor, rastlinný tuk, stužený tuk, sušené mlieko, glukóza, emulgátor, soľ, lecitín, soľ, aróma.  
*Príklad: bez Rapidu: 12 % tuk., s Rapidom: 5 % tuk + 5 % Rapid.*