

Ostatné suroviny

LESK NA PEČIVO ALIMPEK

CHARAKTERISTIKA:

LESK NA PEČIVO ALIMPEK je prášková zmes určená na rýchlu a bezpečnú prípravu lesku na všetky druhy pečiva. Nahrádza klasickú vaječnú mašlovaciu zmes. Pečivo pred pečením striekame alebo mašľujeme. Chuťovo neovplyvňuje upečené výrobky a ani nemení ich akosť. Použitý posyp na pečive s leskom dobre drží.

ZLOŽENIE:

Mliečna bielkovina, rastlinný olej, emulgátor, lecitín, regulátor kyslosti, farbivo betakarotén.

RESLAD

CHARAKTERISTIKA:

RESLAD je pražený sladový jačmeň. Stmavuje pečivo a dodáva chuť praženému sladu.

ZLOŽENIE:

Pražený sladový jačmeň.

PRAŽENÁ CIBUĽA

CHARAKTERISTIKA:

Špeciálne PRAŽENÁ CIBUĽA s malým obsahom tuku a pšeničnej múky. Je vhodná aj ako prísada do pekárskych ciest alebo na použitie v gastronómii.

ZLOŽENIE:

Cibuľa, fritovací tuk, pšeničná múka, soľ.