

## Přípravky k výrobě chleba

# KVASNÝ KONCENTRÁT

### CHARAKTERISTIKA:

KVASNÝ KONCENTRÁT světlý, tmavý je tekutý přípravek dodávající chlebu typické aroma jako při klasické výrobě. Základem je žitný pekařský kvas. Prodlužuje čerstvost, zvětšuje objem, zabraňuje tvorbě plísní a nitkovitosti. Používá se k výrobě všech druhů chleba na záraz s různým poměrem pšeničné a žitné mouky. Dávkováním lze eliminovat vliv mnohdy horší kvality žitné mouky na jakost chleba.

Doporučené dávkování 5 % na žitnou mouku.

### SLOŽENÍ:

Žitný pekařský kvas, kyselina octová, (tmavá varianta s praženým sladem).



## ALLEGRO

### CHARAKTERISTIKA:

ALLEGRO světlé, tmavé je suchý pekařský přípravek na výrobu chleba přímým vedením. Nahrazuje tekuté kvasy. Dodává chlebu typickou vůni a kyselost.

Doporučené dávkování 1,2 – 1,5 % na mouku.

### SLOŽENÍ:

Celozrnná žitná mouka, celozrnná pšeničná mouka, kyselina citrónová, sójová mouka, glukóza, (tmavá varianta s praženým sladem).