

Přípravky k výrobě chleba

QUELLMIL

CHARAKTERISTIKA:

QUELLMIL je přípravek výrazně zvyšující vaznost vody v těstě, zlepšující stabilitu těst. Obsahuje celozrnné mouky a hodí se proto i na přípravu celozrnných výrobků. Zlepšuje kvalitu mouky. Pečivo zůstává vláčné. Doporučené dávkování 2 – 5 % na mouku.

SLOŽENÍ:

Celozrnná pšeničná mouka, celozrnná žitná mouka, enzymy.

ROGIN

CHARAKTERISTIKA:

ROGIN je přípravek se stejným účinkem jako Quellmil, ale tmavý. Ztmavuje střídu a obsahem sladu dodává chlebu charakteristickou vůni. Zlepšuje barvu a kvalitu tmavého pečiva. Doporučené dávkování do 5 % na mouku.

SLOŽENÍ:

Celozrnná pšeničná mouka, celozrnná žitná mouka, pražený slad, enzymy.

UNIVERZIN

CHARAKTERISTIKA:

UNIVERZIN je zlepšující přípravek pro všechny druhy kynutých těst. Výrazné zlepšení zpracovatelnosti těsta, oddálení stárnutí při zpracovávání a kynutí. Zlepšení chuťových vlastností běžného pečiva a chleba prodloužením řízeného zrání těsta. Doporučené dávkování 1 % na mouku.

SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka, emulgátor lecitin, guarová mouka, kyselina askorbová, enzymy.