

Přípravky zlepšující

PREMIANT

CHARAKTERISTIKA:

PREMIANT je koncentrovaný přípravek pro zpracování pšeničných těst na linkách. Těsta jsou méně náchylná na překynutí. Umožňuje snížit obsah tuku v pečivu. Doporučené dávkování 1 % na mouku.

SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka, sojová mouka, glukóza, emulgátory, kyselina askorbová, enzym.

ROKO

CHARAKTERISTIKA:

ROKO je vysoce účinný přípravek pro výrobu běžného a jemného pšeničného pečiva. Zaručuje velký objem a prodlouženou čerstvost pečiva. Těsta jsou nelepivá, dobře zpracovatelná. Doporučené dávkování 2 až 3% na mouku.

SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka, cukr, glukóza, emulgátor, enzym.

ROMALTIN

CHARAKTERISTIKA:

ROMALTIN je zlepšující přípravek nového typu pro všechny typy pšeničného pečiva. Využívá přírodní suroviny. Těsto se dobře zpracovává, je déle stabilní. Hotové výrobky vykazují vysoký objem a pěkné zbarvení. Pečivo parceluje a kůrka je křehčí. Jemná pečiva si zachovávají vláčnost. Dobře barví. Doporučené dávkování 1,5 % na mouku.

SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka, cukr, sladový výtažek, emulgátor lecitin, kyselina askorbová, enzym.