

Přípravky zlepšující

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. Hlavně chléb. Doporučené dávkování 1 % na mouku.

SLOŽENÍ:

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

ESTRA plus

CHARAKTERISTIKA:

ESTRA plus je pastovitý přípravek k výrobě koblih a veškerého jemného pečiva. Zvětšuje objem a prodlužuje trvanlivost výrobku. Obsahuje sušené žloutky. Vylučuje nákazu Salmonellou. Urychluje zpracování koblih.

SLOŽENÍ:

Cukr, rostlinný tuk, ztužený tuk, sušené žloutky, škrob, glukóza, sušené mléko, sušená syrovátka, sójová mouka, emulgátor, sůl, aroma.

RAPID

CHARAKTERISTIKA:

RAPID je klasický a osvědčený tukový ochucený přípravek pro výrobu jemného pečiva, koblih a koláčů. Prodlužuje čerstvost pečiva. Je vhodný též na přípravu vánoček a štol, které získají vláčnost. Doporučené dávkování cca 5 % na mouku.

SLOŽENÍ:

Cukr, rostlinný tuk, ztužený tuk, sušené mléko, glukóza, emulgátor, sůl, lecitin, sůl, aroma.
Příklad: bez Rapidu: 12 % tuk., s Rapidem: 5 % tuk + 5 % Rapid.