

## Suroviny ostatní

# LESK NA PEČIVO ALIMPEK

### CHARAKTERISTIKA:

LESK NA PEČIVO ALIMPEK je prášková směs určena k rychlé a bezpečné přípravě lesku na všechny druhy pečiva. Nahrazuje klasickou vaječnou mašlovací směs. Pečivo před pečením stříkáme nebo mašlujeme. Chuťově neovlivňuje upečené výrobky ani nemění jejich jakost. Použitý posyp na pečivu s leskem dobře ulpívá.

### SLOŽENÍ:

Mléčná bílkovina, rostlinný olej, emulgátor lecitin, regulátor kyselosti, barvivo beta karoten.

## RESLAD

### CHARAKTERISTIKA:

RESLAD je pražený sladový ječmen. Ztmavuje pečivo a dodává mu chuť praženého sladu.

### SLOŽENÍ:

Pražený sladový ječmen.

## SMAŽENÁ CIBULE

### CHARAKTERISTIKA:

Speciálně SMAŽENÁ CIBULE s malým obsahem tuku a pšeničné mouky. Hodí se jako přísada do pekařských těst, nebo k použití v gastronomii.

### SLOŽENÍ:

Cibule, fritovací tuk, pšeničná mouka, sůl.