

JASKO ZIM

RECEPTI

- Područje primene: Poboljšivač za izradu svih vrsta hlebova i peciva
- Doziranje: 1 – 2 % na masu brašna
- Sastojci: **Pšenično** polubelo brašno tip 850, **sojino** brašno, enzimi, sredstvo za tretiranje brašna E 300
- Prednost upotrebe: JASKO ZIM je učinkoviti poboljšivač testa, kojim smanjujemo mrvljenje sredine pekarskih proizvoda. Preporučuje se za ručnu izradu hleba karakterističnog prijatnog ukusa i arome.
- Prednost kvaliteta: JASKO ZIM poboljšava kvalitet brašna i organoleptičko konzumna svojstva gotovih proizvoda
- Pakovanje: 25 kg u papirnoj vreći
- Uslovi čuvanja: Na suvom mestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25 °C, dalje od izvora jakih mirisa
- Rok trajanja: 12 meseci



IREKS d.o.o.
Panonska 25
22300 Stara Pazova
SRBIJA
Tel.: +381 60 7989 100
+381 60 7989 101
ireks@ireks.co.rs
www.ireks.co.rs


IREKS