

# MALZVITAL

Područje primene: Mešavina za izradu peterozrnatog hleba sa semenkama

Doziranje: 30- 50 %, prema primenskim uputstvima proizvođača.

Sastojci: **Ražena** prekrupa iz celog zrna, **pšenično** brašno, **ječmena** sladna prekrupa, semenke suncokreta, **raženo** brašno, proseno brašno, ovsene pahuljice, semenke lana, kuhinjska so, **sojina** prekrupa, prženo sladno brašno.

Prednosti upotrebe: Dodatkom odgovarajućih kiselih testa, moguće je različito voditi proces pripreme testa, što omogućuje racionalnu proizvodnju višezrnatih hlebova na bazi kiselih testa.

Prednost kvaliteta: MALZVITAL hleb pokazuje zbog svojih sastojaka fino istančanu i zaokruženu aromu i ukus. Prvenstveno naglašena aroma dolazi od prženog slada dobivenog od odabranih vrsta dvorednog letnog ječma.

Pakovanje: Papirnate vreće od 25 kg.

Skladištenje: Na suvom mestu, dalje od izvora toplote i mirisa, na temperaturi do 25 °C.

Rok trajanja: 9 meseci uz pravilne uslove skladištenja.



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