

PANIFARIN

RECEPTI

Područje primene:	Poboljšivač za izradu pekarskih proizvoda od brašna sa slabim lepkom
Doziranje:	1 - 3 % na masu brašna
Sastojci:	pšenični gluten , sredstvo za tretiranje brašna E300, enzimi
Prednost upotrebe:	Testa sa PANIFARINOM dobijaju plastičnost, lakše se obrađuju, a pri fermentaciji se dozvoljava vremenska tolerancija. PANIFARIN se preporučuje kao dopuna uobičajenim poboljšivačima.
Prednost kvaliteta:	PANIFARIN daje proizvodima veći volume, bolju šupljikavost i veći randman kao i produženu svežinu bez mrvljenja.
Pakovanje:	12,5 kg u papirnoj vreći
Uslovi čuvanja:	Na suvom mestu, dalje od izvora toplote i mirisa, na temp od 25 °C
Rok trajanja:	12 meseci u pravilnim uslovima 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


IREKS