

SOVITAL

Područje primene:	Gotova mešavina za izradu pekarskih proizvoda Sa semenkama
Doziranje:	100 % prem uputstvu proizvođača
Sastojci:	Pšenično polubelo brašno tip 850, semenke 12 % (suncokret, lan, susam), raženo brašno tip 1250, pšenični gluten , bubreno pšenično brašno, pšenično brašno od celog zrna, pšenične mekinje, so, skrob, ekstrakt slada (ječmeni slad, voda), osušeno pšenično kiselo testo (pšenično brašno tip 1050, starter kultura), ovsene pahuljice, prženo pšenično sladno brašno, ljuskice graška, kiselina E 270, sredstvo za tretiranje brašna E 300, enzimi
Prednost upotrebe:	Brza i jednostavna priprema testa za rustikalni hleb i pecivo, kao i osnovna testa za pripremanje biološki vrednih lisnatih testa, krepera, musli-peciva
Prednost kvaliteta:	Pekarski proizvodi povećane su biološke i zdravstvene vrednosti, produžene svežine, ukusa i mirisa tipičnog za proizvode pripremane dugim fermentacijama
Pakovanje:	25 kg u plastičnim kantama
Uslovi čuvanja:	Na suvom mestu, dalje od izvora toplote i mirisa, na temp od 25°C
Rok trajanja:	9 meseci



RECEPTI

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