

# SUVO PŠENIČNO KISELO TESTO

RECEPTI

- Područje primene: Prirodno pšenično kiselo testo za poboljšanje kvaliteta pšeničnih i pšeničnih mešanih proizvoda
- Doziranje: 2 - 10 % na masu brašna
- Sastojci: **Pšenično** kiselo testo u prahu ( **pšenično** brašno tip 1050, starter kultura)
- Prednost upotrebe: Preporučuje se primena u svim pripremama testa od domaće i zanatske izrade do najsavremenijih modernih tehnologija, pri čemu se postiže izrazito visok i konstantan kvalitet. Upotrebom ovog poboljšivača postiže se racionalizacija u proizvodnji zbog direktnog vođenja i ekonomičnog doziranja u kombinaciji sa raznim poboljšivačima.
- Prednost kvaliteta: Osim pozitivnih uticaja na testo organoleptička svojstva su posebno izražena u punom ukusu, mirisu i aromi kao i atraktivnom izgledu gotovih pekarskih proizvoda. Sredina je vidno vlažnije i sjajne teksture, nepravilnih pora i krajnje privlačna dok je kora hrskava. SUVO PŠENIČNO KISELO TESTO zbog uravnoteženog odnosa mlečne i sirćetne kiseline optimalno deluje na kvalitet hleba sa akcentom na produženu svežinu.
- 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**