

# TEČNO PŠENIČNO KISELO TESTO

RECEPTI

- Područje primene: Tečni poboljšivač arome i kvaliteta svih vrsta pšeničnih i pšeničnih mešanih hlebova i peciva
- Doziranje: 1 – 4 % na masu brašna
- Sastojci: **Pšenično** kiselo testo (voda, **pšenično** brašno tip 550, starter kultura, kvasac), kiselina E 270, E 260, **pšenično** sladno brašno
- Prednost upotrebe: TEČNO PŠENIČNO KISELO TESTO je vrlo učinkovit poboljšivač arome i kvaliteta testa srednjeg doziranja, a istovremeno dobro stabilizuje testo. Može se koristiti za sveže, polupečene i zamrznute proizvode. Leti smanjuje opasnost kvarenja proizvoda.
- Prednost kvaliteta: TEŠNO PŠENIČNO KISELO TESTO osigurava elastičnu, mekanu i primereno poroznu sredinu hleba, čime doprinosi održavanju svežine, bolje rezivosti i trajnosti proizvoda. Proizvode karakteriše hrskavost, prijatan ukus i miris.
- Pakovanje: 12,5 kg u plastičnim kantama
- Uslovi skladištenja: Na suvom mestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25 C, dalje od izvora jakih mirisa
- Rok trajanja: 6 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**