

JASKO RAŽ

RECEPTI

| | |
|----------------------|--|
| Područje primene: | Mešavina za izradu raženih i mešanih proizvoda |
| Doziranje: | 50%, prema uputstvu proizvođača |
| Sastojci: | raženo brašno (tip 1250), integralna ražena prekrupa, so, pšenični gluten , zgušnjivač E412, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), prženo pšenično sladno brašno, kiselina E330, regulator kiselosti E 263, emulgator E472e, sredstvo za tretiranje brašna E300, enzimi. |
| Prednosti upotrebe: | Brza i jednostavna priprema testa za hleb i pecivo. Teste se lagano obrađuje bilo ručno ili odgovarajućim mašinama. Mogućnost belog, polubelog ili crnog pšeničnog brašna kao i upotreba raženog brašna u proizvodnji raženih hlebova. Povećani prinos testa uz upotrebu ove mešavine kao i različiti oblici i vrste proizvoda na bazi raži. |
| Prednost kvaliteta: | Hleb i peciva iako se pripremaju direktnom metodom, imaju sve karakteristike tradicionalnog dugotrajnog postupka. Proizvodi imaju povećani volumen, prijatan, karakterističan kiselkast ukus, tipičan miris i rustikalni izgled. Radi odabranih sastojaka i povećanog randmana produžena svežina i smanjeno mrvljenje gotovih proizvoda. |
| Pakovanje: | 25 kg u papirnoj vreći |
| Uslovi skladištenja: | na suvom mestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25 C, dalje od izvora jakih mirisa |
| Rok trajanja: | 9 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