



IREKS ARTISANO

Područje primjene:

mješavina za izradu rustikalnih pšeničnih kruhova i peciva zanatskog pekarskog stila

Doziranje:

20%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

pšenično brašno (tip 550), pšenični gluten, pšenično sladno brašno, osušeno pšenično kiselo tijesto [pšenično brašno (tip 1050), starter], raženo sladno brašno, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), raženo brašno, pšenične posije, prženo pšenično sladno brašno, inaktivni suhi kvasac, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

Prednosti upotrebe:

Tijesto se dobro obrađuje, a preporučenim vođenjem domaće ili zanatske izrade postiže se izrazito visoka prepoznatljiva kvaliteta. Mogućnost ekonomičnog doziranja.

Prednosti kvalitete:

Osjetilna su svojstva posebno izražena u punom okusu, mirisu i aromi prisutnošću slada i kiselog tijesta te izgledu i boji sredine i kore. Sredina je posebno vlažne i sjajne teksture, nejednolikih pora, dok je kora primjetno hrskava. Proizvodi su privlačnog izgleda i produžene svježine.

Pakovanje:

25 kg u papirnatim vrećama

Uvjeti skladištenja:

na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa

Rok valjanosti:

9 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja