



Produktgruppe:

**BROTVERBESSERER UND  
TEIGSÄUERUNGSMITTEL**

Produktname:

## FLÜSSIGSAUER RITESA

**Flüssigsauer Ritesa** ist eine flüssige Sauerteigzubereitung zur optimalen Versäuerung Ihrer individuellen, hochwertigen Brotsorten.

Für **Flüssigsauer Ritesa** wird natürlicher Sauerteig stabilisiert und durch Zusatz von Essigsäure geschmacklich optimiert. Er verleiht dem Brot ein exzellentes Aromaprofil und garantiert ein sicheres, gleichbleibendes Backergebnis auf höchstem Niveau.

**Flüssigsauer Ritesa** ist sowohl für die direkte Führung als auch bei kombinierter Führung einsetzbar. Der praktische Ausgießverschluss macht die Anwendung einfach, schnell und sauber.

**Flüssigsauer Ritesa** ist vielfältig einsetzbar:

Auch für Weißbrot ist er bestens geeignet. Die Schnittfähigkeit wird verbessert und der Geschmack intensiver. Für die Herstellung von dunklem Brot empfehlen wir die zusätzliche Zugabe von 1-3% Rogipan je nach Brottype und individuellem Geschmack.

**Dosierung:** Roggen- und Mischbrot: 5% auf Roggenmehl  
Weizenbrot: 0,5% auf Mehl

### Vorteile:

- brottypischer Geschmack und hervorragendes Aroma
- sicheres Backergebnis
- einfach in der Anwendung
- elastische Krume mit gleichmäßiger Porenstruktur
- vielfältig einsetzbar
- praktischer Ausgießverschluss
- geringere Viskosität für rasches Ausgießen und schnelle Durchmischung im Teig

Artikelnummer	100008683
Verkaufseinheit	Kanister zu 11 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

FLÜSSIGSAUER RITESA

PRODUKTBLATT



### Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)