



Produktname:  
**RITESA**

Produktgruppe:

**BROTVERBESSERER UND  
TEIGSÄUERUNGSMITTEL**

Pastöses Sauerteigprodukt für alle Roggen-, Misch-, Vollkorn- und Schrotbrotarten. Ritesa wird auf Basis von natürlichem Sauerteig hergestellt und enthält Milch- und Essigsäure in einem ausgewogenen Verhältnis.

**Dosierung:** 3% auf Roggenmehl

**Vorteile:**

- hohe Ausgiebigkeit
- optimaler Stärkeaufschluss im Sauerteig ermöglicht hohe Teigausbeuten
- ideales Verhältnis von Milch- und Essigsäure, dadurch praxisgerechtes Gärverhalten der Teige
- problemloses Einwägen durch pastöse Konsistenz
- rasche und homogene Verteilung im Teig
- höchste Betriebssicherheit bei allen Mischungsverhältnissen zwischen Roggen- und Weizenmehl
- Anwendung sowohl in direkter als auch in kombinierter Führung (mit Grundsauer) möglich.

Artikelnummer	100008683
Verkaufseinheit	Kunststoffeimer zu 30 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



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)