



Produktname:

## BROTSTAR

Produktgruppe:

## BROTVERBESSERER

Brotverbesserungs- und Frischhaltungsmittel für alle Roggenbrot- und Weizenbrotsorten.

### Dosierung:

Weizenmischbrot: 1,5 - 2%

Roggen- und Roggenmischbrot: 2 - 2,5%

Kleingebäck: 1 - 2%

### Verarbeitung:

Brot-Star einfach unter das Mehl mischen.

Die Teigsäuerung erfolgt in der gewohnten Weise mit Teigsäuerungsmittel oder Sauerteigführung.

### Vorteile:

- Ausgleich von schwankenden Mehlqualitäten
- höhere Teigausbeute
- hohe Betriebssicherheit durch maschinenfreundliche, wollige Teige
- Erhöhung der Gärstabilität
- Garant für deutlich sichtbaren Ofennachtrieb
- deutlich höheres Brotvolumen
- verbesserte Krumenstruktur
- sehr gute Frischhaltung

Artikelnummer	100008724
Verkaufseinheit	Sack zu 30 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

BROTSTAR

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)