

Produktname:

BAKER'S BONUS RS 190

Inaktivierte Hefe mit reduzierender Kraft

- die Problemlösung bei zu kurzen Mehlen

Baker's Bonus RS 190 bei der Gebäckherstellung:

- beschleunigt die Teigentwicklung und macht den Teig glatter
- reguliert die Spannung des Teiges
- verhindert das Zusammenziehen und Schrumpfen des Teiges beim Formen oder Laminieren und macht den Teig dehnbarer.
- verbessert wesentlich das Aussehen von traditionellen Broten, Gebäck, Feinbackwaren, Buns, Keksen usw.

Anwendungen:

Baker's Bonus wird eingesetzt, wenn bei der Formgebung eine deutliche Entspannung des Teiges gewünscht ist. Z.B. Formgebung bei Baguette, Kipferl, Strudelteigen,..

Baker's Bonus RS 190 kann man weiters:

- dem Mehl in der Mühle beimischen
- für die Herstellung von Vormischungen und Konzentraten verwenden
- in Backmitteln einsetzen
- direkt für die industrielle Produktion von Brot, Backwaren, Pizzas, Keksen, usw. verwenden

Eigenschaften:

- Ersatz von L-Cystein
- Gleichmäßige Qualität
- Mikrobiologisch einwandfrei
- Geschmacklich und geruchlich neutral

Inaktivierte Hefe ist ein Lebensmittelbestandteil, der in allen Arten von Backwaren eingesetzt werden kann.

Dosierung (bezogen auf Gewicht Mehl):

0,1 bis 0,3 %

Artikelnummer	100009195
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



Baker's Bonus RS 190

PRODUKTBLATT