

Polárka Art.Nr. 20-44-35

Pro výrobky mražené, předpečené a s přerušovaným nebo zpomaleným kynutím



Skutečně funkční, vyhovující a moderní přípravek na běžné pečivo. Moderní přípravek pro všechny druhy pšeničného běžného pečiva. Zaručuje lehkou zpracovatelnost těsta, vykazuje výrazné zvětšení objemu. Přípravek propůjčuje výrobku vynikající chuť a prodlužuje jeho vláčnost. Je vhodný pro kontinuální i periodickou výrobu, přičemž bezpečně zabraňuje tvorbě puchýřků.

Dávkování přípravku Vitalco Polárka je 1 – 2% na mouku.



Balení: 25 kg

Základní receptura:

pšeničná mouka T 512	100 kg
VITALCO POLÁRKA	1 kg
sůl	1,8 kg
droždí	4 kg
olej	4 l
voda	50 l

Složení: slad, emulgátory (E471, E472e), protispékavá látka (E170), antioxidant E 300, enzymy.

Skladování: v suchu a chladu, v originálním obale

Minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby