

POLEPSZACZE, SŁODY I INNE

ATLANTIS KWAS SUCHY – doza 5 % w stosunku do mąki żytniej
COOL EXPERT – polepszacz do pieczywa chłodzonego i mrożonego, doza 2%
CORN FRESH – naturalny przedłużacz świeżości, doza 1 – 2 %
ULTRA STRONG – skoncentrowany polepszacz uniwersalny, doza 0,005-0,025%
POWER PLUS – polepszacz do bułek, doza 0,2-0,5%
PRIMA – polepszacz uniwersalny, doza 0,2-0,5%
MAXIMA – polepszacz uniwersalny, doza 0,2-0,5%
CONCENTRA – polepszacz wysoko enzymatyczny, doza 0,1-0,2%
MASTER – polepszacz do bułek, doza 0,2-0,5%
POWER PLUS – polepszacz do bułek 0,2-0,5%
FROST – polepszacz do pieczywa mrożonego i zapiekanego, doza 1%
CEZAR – 1% mix do kajzerki / tradycyjna, mrożona, odroczone/
CORN – polepszacz do chleba pszennego, doza 1-2%
CORN FRESH – naturalny przedłużacz świeżości, doza 1 – 2 %
SŁÓD AROMATYZUJĄCY PSZENNY – doza 1-4%
SŁÓD BARWIĄCY – doza 1%
SŁÓD BARWIĄCY ŻYTNI – doza 1%
SORBO – środek antypleśniowy do pieczywa
SHINE PLUS – koncentrat do nabłyszczania pieczywa, doza 20 %