

# SŁÓD BARWIĄCY ŻYTNI

Słód barwiący otrzymany z palonego słodu żytniego.

- nadaje pieczywu przyjemny, słodowy smak i aromat
- wpływa bardzo korzystnie na wygląd i strukturę miękiszu
- zabarwia skórkę i miękisz na charakterystyczny brązowy kolor
- wydłuża okres świeżości pieczywa

Dozowanie ok.1 % w stosunku do mąki

( w zależności jaką barwę chcemy uzyskać )