

SUPER FRESH

Naturalny przedłużacz świeżości pieczywa, może być stosowany do pieczywa pszenno-żytniego, pszennego oraz wyrobów drożdżowych. Wpływa bardzo pozytywnie na zdolność wiązania wody oraz jej dystrybucję w cieście, wydłużając tym samym okres świeżości pieczywa oraz zwiększając jego objętość. Dzięki zwiększonej wodochłonności ciasta, całkowicie zwraca koszt jego zastosowania. W przypadku pieczywa pakowanego, mrożonego oraz dopiekanego okres świeżości wydłuża nawet od 4 do 10 dni.

Dozowanie 1 do 2 % w stosunku do mąki

Należy pamiętać o zwiększonej dolewce wody do ciasta. Jeden kilogram Super Fresh'a wiąże w masie ciasta około 2-2,5 litra wody.