

STABIL&

1856 Frisch



Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung



8022

STABIL & FRISCH 1856



Anwendungsmenge: 1 - 2 % auf Mehl

Für gute Stabilität

- ▶ optimiert die Verarbeitungsfähigkeit der Teige
- ▶ erhöht die Gärstabilität und -toleranz
- ▶ garantiert einen optimalen Ofennachtrieb

Für maximale Frische

- ▶ optimiert die Wassereinlagerung
- ▶ gewährleistet eine deutlich verlängerte Verzehrsfrische

Für maximale Qualität

- ▶ ermöglicht ein ansprechendes Volumen
- ▶ erzielt ein arttypisches Porenbild
- ▶ garantiert eine saftigere und weichere Krume
- ▶ gewährleistet eine gute Schnittfestigkeit

Anwendung:

Einsatzbereich	Zusatz von STABIL & FRISCH 1856
	pro kg Gesamtmehl
Roggenbrot	1,5 %
Roggenmischbrot	1 - 2 %
Weizenmischbrot	1 - 1,5 %
Weißbrot	1 %

Verarbeitungshinweis:

STABIL & FRISCH 1856 vor der Teigbereitung trocken mit dem Mehl vermischen.



* Die Bezeichnung „Clean Label“ wird bei IREKS für Produkte verwendet, die keine Zusatzstoffe enthalten oder denen nur Ascorbinsäure (E 300) bei Brot- und Kleingebäckprodukten bzw. nur Backtriebmittel bei Feingebäckprodukten und ausschließlich natürliche Aromen zugesetzt werden.

04.22 | 16208022