

BACK FRISCH



Backmittel zur Verbesserung von
Stabilität und Frischhaltung



8014

BACKFRISCH

Optimale Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ↳ gute Verarbeitungseigenschaften durch wollige und trockene Teige
- ↳ erhöht die Gärstabilität und -toleranz
- ↳ kräftiger Ofennachtrieb

Fördert gezielt die Wasseraufnahme

- ↳ verlängerte Verzehrsfrische

Konstant gute Gebäckqualität

- ↳ ansprechendes Volumen
- ↳ gute Schnittfestigkeit
- ↳ arttypisches Porenbild
- ↳ saftigere und weichere Krume



Einsatzbereich	Zusatz von BACKFRISCH
	pro kg Gesamtmehl
Roggenbrot	1 %
Roggenmischbrot	1 - 1,5 %
Weizenmischbrot	1 - 1,5 %
Weißbrot	1 %
Weizenkleingebäck*	1 - 1,5 %
Hefefeingebäck	1 %

* Zur Unterstützung des Brötchenbackmittels