

IREKS *Aromapaste*



Malz-Aromapaste zur Intensivierung des
Geschmacks und Verbesserung der Gebäckqualität



1018

IREKS Aromapaste

Pastöse Form

- ▶ einfache Dosierung

Ausgewogene Kombination hochwertiger Rohstoffe

- ▶ geschmeidige, wollige Teige
- ▶ im Trend liegende, etwas dunklere Krumenfarbe
- ▶ zartsplittrige Kruste mit lang anhaltender Rösche
- ▶ malzig, aromatischer Geschmack
- ▶ besseres Aroma beim Ladenbacken (Duftmarketing)

Flexibler Anwendungsbereich

- ▶ mit allen Kleingebäckbackmitteln kombinierbar
- ▶ in allen Führungsarten einsetzbar

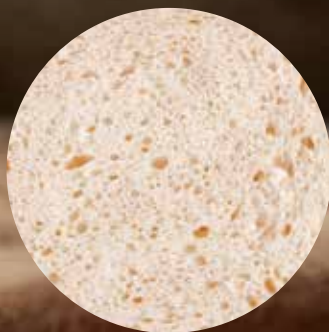
Im wiederverschließbaren Eimer verpackt

- ▶ saubere und hygienische Aufbewahrung
- ▶ ungekühlte Lagerung möglich

Anwendungsmenge: 1 - 2 % auf Mehl



0 %



1 %



2 %

