BACKEXTRAKT

Malzextrakt für Weizenkleingebäck und Schrotbrot

8004

IREKS

BACKEXTRAKT

Flüssiger Malzextrakt aus Gerstenmalz

- fördert Teigentwicklung und Gärprozess bei triebschwachen Mehlen
- verbessert Bindigkeit bei Schrotbrotteigen

Enzymatisch inaktiv

- optimale Ergänzung bei allen Führungen
- ausgeprägtes Aroma und abgerundeter Geschmack, auch bei kurzen Führungen

Flexibler Anwendungsbereich

- Additiv zu allen herkömmlichen Backmitteln
- universell einsetzbar von Kleingebäck über Brot bis Feingebäck

Überzeugende Endgebäckqualität

- aromatisch-malziger Geruch und Geschmack
- appetitliche Krustenfarbe
- länger anhaltende Rösche
- bei Schrotbrot rundet **BACKEXTRAKT** die Säurespitze ab

Anwendungstabelle:

Weizenkleingebäck	1 - 1,5 % auf Mehl zusätzlich zum Brötchenbackmittel
Schrotbrot	2 - 3 % auf Mehl

01.25 | 6208004

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de