IREKS ÖKO SAUER

Flüssige Backzutat in Bio-Qualität
für Roggen-, Roggenmisch- und Weizenmischbrot

8007

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

Anwendungsmenge: 1 – 7 %

IREKS ÖKO SAUER

Einsatz hochwertiger Rohstoffe wie Bio-Roggenvollkornquellmehl und Bio-Malzextrakt

- optimale Integration in Betriebsrezepte und Abläufe
- vielseitiger und flexibler Einsatzbereich
- verzögert Schimmelanfälligkeit und Fadenziehen

Hohe Verarbeitungssicherheit bei Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- in direkter und kombinierter Führung verwendbar
- stabile, plastische Teigeigenschaften mit sehr guter Gärstabilität
- rationelle Verarbeitung über Anlagen
- gleichbleibend hohe Brotqualität

Ausgewogene Rohstoffkombination mit dem Einsatz von Bio-Malzextrakt

- ansprechendes Gebäckvolumen
- weiche, saftige Krumenbeschaffenheit
- ausgewogener, aromatischer Brotgeschmack
- sauerteigtypisches Porenbild und gute Schnittfähigkeit
- lange Genuss- und Verzehrsfrische

Bio- Schrot- bzw. Mehlmischung	IREKS-ÖKOSAUER*	
	Direkte Führung	Kombinierte Führung 10 % Bio-Grundsauer, TA 160
100 % Roggenschrot/-mehl je kg Schrot/Mehl	70 g	50 g
90 % Roggenmehl je kg Mehl	65 g	45 g
80 % Roggenmehl je kg Mehl	60 g	35 g
70 % Roggenmehl je kg Mehl	50 g	30 g
60 % Roggenmehl je kg Mehl	40 g	25 g
50 % Roggenmehl je kg Mehl	35 g	15 g
40 % Roggenmehl je kg Mehl	30 g	10 g

* Bei Verarbeitung sehr dunkler oder auswuchshaltiger Bio-Mehle bis zu 10 g/kg Mehl mehr nehmen.

01.25 | 6208007

IREKS

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