

STABILIO FRESH



Backmittel zur Verbesserung von Gärstabilität und Frischhaltung von Brot und Kleingebäck



8013



Sicherheit und Stabilität in allen Produktionsabläufen

- trockene, maschinengängige, gut verarbeitungsfähige Teige
- verlängerte Gärstabilität
- guter Ofennachtrieb

Verbessert die Frischhaltung im Gebäck

- saftige Krume
- längere Verzehrsfrische

Brot und Spezialkleingebäck mit besten Eigenschaften

- ansprechendes Volumen und schöne Gebäckform
- schnittfeste, elastische Krume mit arttypischer Porung

Anwendungsempfehlung:

Einsatzbereich	Zusatz von STABILOFRESH pro kg Gesamtmehl
Roggenbrot	
Roggenmischbrot 80/20	15 - 25 g
Roggenmischbrot 70/30	
Roggenmischbrot 60/40	15 - 20 g
Mischbrot 50/50	
Weizenmischbrot 60/40	10 - 15 g
Weizenmischbrot 65/35	
Spezialkleingebäck*	10 - 15 g

* Zur Unterstützung des Brötchenbackmittels.



03.20 | 6208013