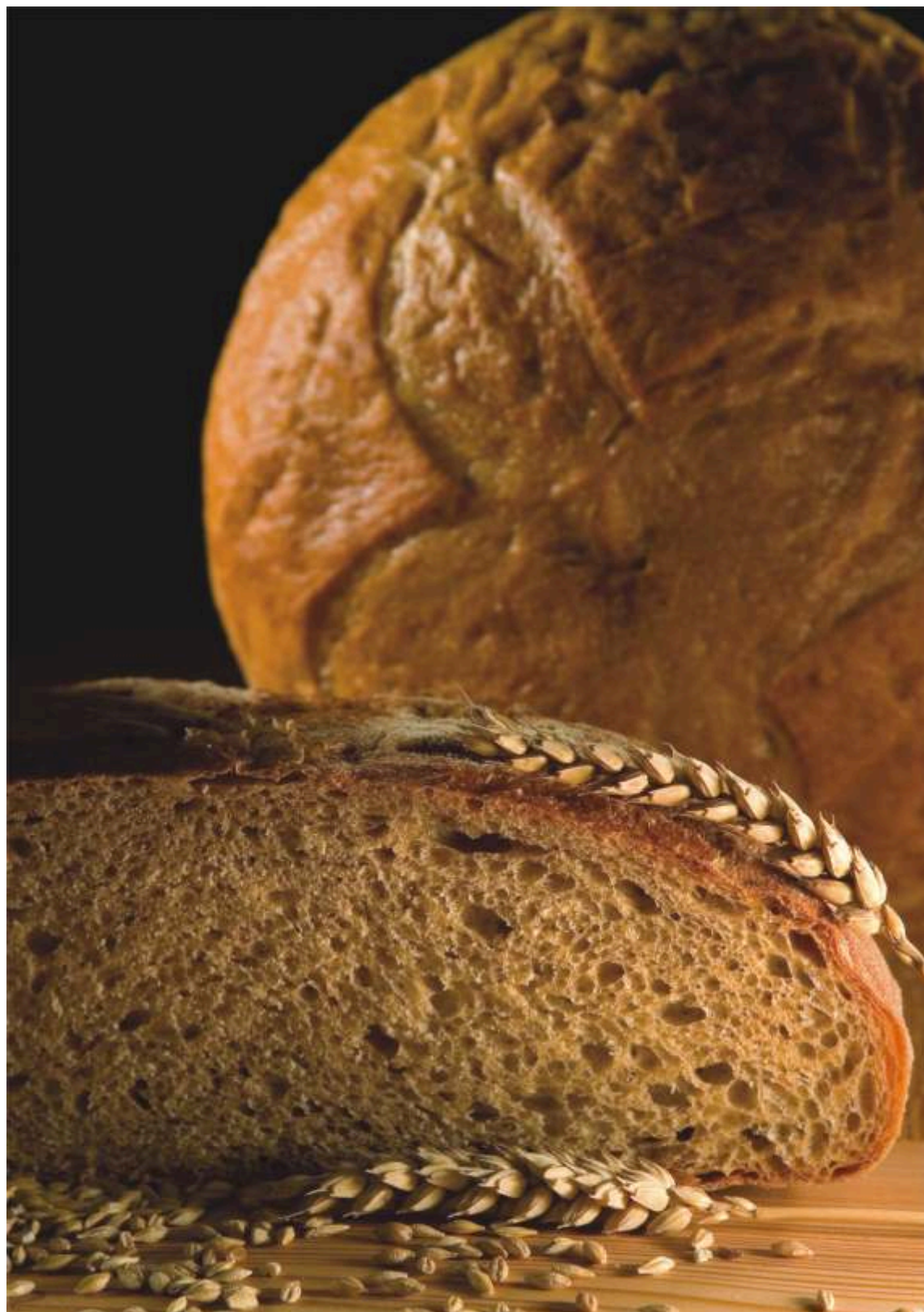


BROTVIT TEMNI

IZBOLJŠEVALEC ZA TEMNE PŠENIČNE IN RŽENE KRUHE



Proizvaja:
Žito Intes d.d.
Meljska c. 19
2000 Maribor
DE Ljubljana
Slovenija



Izboljševalec za temne pšenične in ržene kruhe

Sestavine:
ržena moka, sladna moka iz pšenice,
emulgator (E 322), sredstvo za
obdelavo moke (E 300).

Dozacija:

za direktne postopke 2 - 3 %
za indirektne postopke 1 - 2 %

Izboljševalec BROTVIT TEMNI
zamešamo v moko v suhem stanju.
Testo zamešamo mehko.

Izboljševalec Brotvit temni:
- izboljša vzhajanje testa (pomembno
za strojno obdelavo)
- izboljša strukturo sredice kruha
- daje svojevrstno aromo
- daje sredici temnejšo barvo
- poveča volumen kruha

Pakiranje: 30 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in
zračnem prostoru.

Rok uporabe: 1 leto.