

# KAISERGOLD

IZBOLJŠEVALEC ZA PŠENIČNO PEKOVSKO PECIVO



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



**Poveča volumen, podaljšuje svežino, omogoča enakomerno poroznost sredice ter lepo barvo in hrustljivost skorje. Pecivu daje svojevrsten okus.**

#### Sestavine:

pšenična bela moka, sladkor, emulgator (E 472e, E 322), dekstroza, ržena moka, sojina moka, sredstvo proti kepljenju (E 341), encim, sredstvo za obdelavo moke (E 300).

#### Dozacija: 2 % na moko

#### Receptura za žemlje:

pšenična bela moka	100 kg
kvas	4,0 kg
sol	2,0 kg
KAISERGOLD	2,0 kg
voda (po vpijanju moke)	ca. 55 l

#### Tehnološki postopek:

Čas mesenja v spiralnem mešalcu:  
2+6 minut  
Temperatura testa: 23 - 25 °C  
Oblikovanje: v žemlje ročno ali strojno  
Fermentacija v komori: 40 - 50 minut

Temperatura peči: odvisno od vrste peči

Čas peke: cca 15 minut

Navedeni tehnološki postopek je okvirjen in ga je v proizvodnji potrebno prilagoditi uporabljeni opremi.

Pakiranje: 30 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 1 leto