IREKS FROST

Beschrijving:	Broodverbetermiddel in poedervorm voor de deegconditionering
Toevoeging:	1 - 3 %
Bevat:	**Tarwebloem**, dextrose, emulgator E 472e, **tarwegluten**, **tarwemoutmeel**, meelverbeteraar E 300, enzymen

Productomschrijving

Product speciaal voor degen verwerkt via deegconditionering of vriezer. Beschermt de gist en voorkomt de vorming van grote ijskristallen. Voorkomt “eiwitblaasjes” en is toepasbaar bij alle verwerkingsmethodes. Ook te comboneren met een ander broodverbetermiddelen.

- Beschermt de gist en voorkomt de vorming van grote ijskristallen.
- Voorkomt “eiwitblaasjes”.
- Veelzijdig toepasbaar bij alle verwerkingsmethodes. Ook bij krokantbrood in combinatie met MOUTKROKANT EXTRA.
- Na ontdooien een goede rijstolerantie en een betere productstabiliteit.
- Mooie en rustige ovenwerking.
- Mooi volume van de eindproducten, net als bij vers.
- Gevuld brood (krentenbollen) heeft bij het gebruik van IREKS FROST een betere stabiliteit en zakt niet weg.
- Meergranen broodsoorten behouden door toevoeging van IREKS FROST hun mooie ovenwerking, ook bij langere bewaarperiodes.

- Krokant broodsoorten behouden hun flinterdunne korst, ook bij verwerking via de vriezer.
- Getoerd gerezen producten verkrijgen een uitgesproken mooie en feuilleterende werking en hebben een goede en korte afbeet.
- Hoog aromatische geur en smaak.