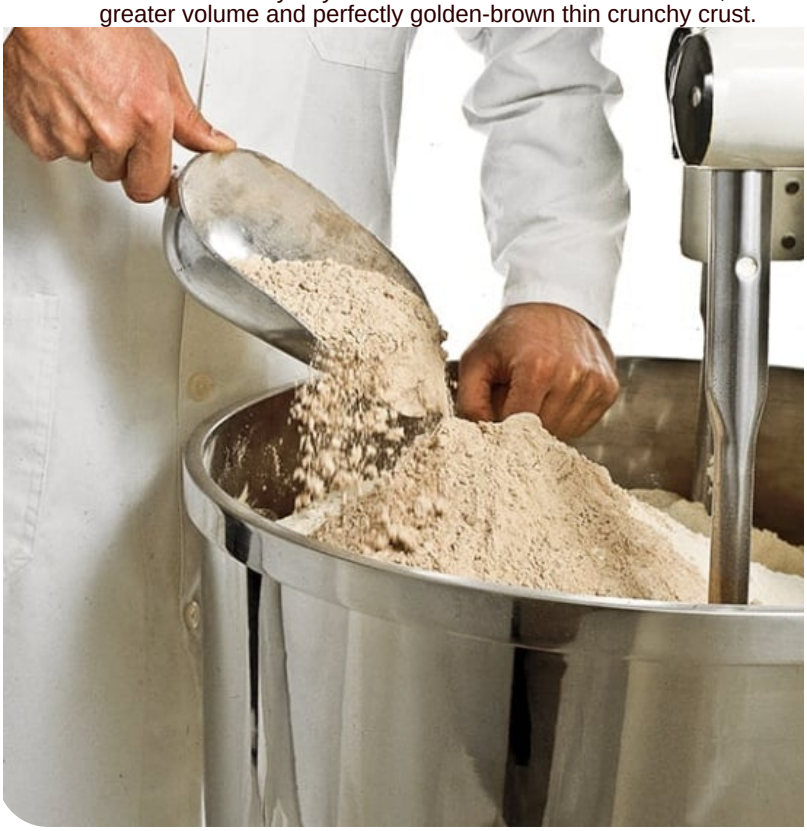
MALTEX EVO

BAKERY MALTEX

Preparation with dried malt extract powder and malted grain flour, suitable for any kind of bread, leavened products and baked goods. The enzymes included into this preparation further the activity of yeasts: this will result in better flavour, greater volume and perfectly golden-brown thin crunchy crust.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090633

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Glutenhaltiges

Cross-contaminations

Soja

irca GROUP Extraordinary made simple.

Senf

INFO

Beschreibung
Pulverförmiges Produkt auf Basis von Weizenmalzmehl und Gerstenmalzmehl.

Denomination
Halbfertigprodukt für die Brotherstellung und Backwaren.

Directions for use
MALTEX EVO ist ein Produkt, das in allen Arten von Brot, Hefeteigen und Backwaren verwendet werden kann. MALTEX EVO hat einen Enzymgehalt, dessen Wirkung auf den Teig drei wichtige Effekte hat:
- höhere Hefeaktivität und verbessertes Endvolumen.
- goldbraune, dünne und knusprige Kruste.
- besserer Geschmack und Duft.

MALTEX EVO ist kein Zusatzstoff und die Verwendungsmengen unterliegen keinen gesetzlichen Beschränkungen.
MALTEX EVO muss dem letzten Schritt zum Teig hinzugefügt werden und die Dosierung variiert zwischen 0,4 und 2 %, je nach Mehlqualität, Art des Backprodukts und gewünschten Eigenschaften.