

Clean Label w procesie odroczonej fermentacji!



PRODUKT

Idealny do bułek
i wypieków
ługowanych



MalzGenuss

Środek clean label do pieczywa
drobnego ze słodem dla wszystkich
metod sterowania czasem garowania



UNIFERM MalzGenuss

Środek clean label do pieczywa drobnego ze słodem dla wszystkich metod sterowania czasem garowania

Sznytki, kajzerki czy precle – UNIFERM MalzGenuss nadaje drobnemu pieczywu intensywny, słodowy charakter. Aromatyczny słód jęczmienny wzbogaca skórkę i miększ wyjątkową nutą, która zachwyca zapachem i smakiem. Niezależnie od rodzaju wypieku, UNIFERM MalzGenuss zapewnia elastyczność i niezawodny efekt w każdej piekarni.

Zastosowanie: Pieczywo pszenne drobne, szczególnie przy sterowaniu czasem fermentacji

Dozowanie: 2,5% na mąkę



= bez laktozy



= czysta etykieta



= wegański

Zalety UNIFERM MalzGenuss

- ✓ **Wysoka niezawodność w procesie produkcji**- dzięki optymalnym właściwościom ciasta
- ✓ **Czysta etykieta produktu gotowego "clean label"** - przyjazna lista składników
- ✓ **Doskonała stabilność fermentacji**- zapewniająca optymalny rozrost w piecu, pewne otwarcie skórki i dużą objętość pieczywa
- ✓ **Uniwersalne zastosowanie** – idealnie łączy się z produktami UNIFERM Ferm Fresh®
- ✓ **Dodatek słodu jęczmiennego**- dla charakterystycznej nuty aromatycznej i chrupkości



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl

