

KOMPLET Ultra Stabil

BACKMITTEL ZUR VERBESSERUNG DER TEIG- UND GEBÄCKEIGENSCHAFTEN
ROGGENHALTIGER TEIGE

DIE PRODUKTVORTEILE AUF EINEN BLICK:

- eignet sich für sämtliche Mischbrotteige, sowie Brötchen und Baguettes
- Schwankungen bei den Mehlqualitäten werden ausgeglichen, dadurch wird eine gleichbleibend hohe Brotqualität erzielt, die Brotproduktion wird sicherer
- die Teigentwicklung wird optimiert
- die Teige sind maschinengängiger und haben eine höhere Gärtoleranz
- die Pulverform erleichtert das Dosieren

DIE GEBÄCKVORTEILE AUF EINEN BLICK:

- die Gebäcke haben einen besseren Ofentrieb
- das Porenbild ist offen und ansprechend
- das Brot zeichnet sich durch eine besonders gute Frischhaltung aus



empfohlene Dosierung*

Mischbrot 50/50	0,5 - 1,0 %
Roggenmischbrot 60/40	1,0 - 1,5 %
Roggenmischbrot 70/30	1,5 - 2,0 %

* Die verwendete Einsatzmenge richtet sich nach dem Mischungsverhältnis der Mehle.

Gebindeeinheit: 25 kg Papiersack

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26-0 · Fax: 0 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72-0 · Fax: 0 30 / 72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com