

# UNI-FRISK

Uno per tutti



  
**IREKS**



# UNI-FRISK

## Freschezza per tutti i tipi di pane

UNI-FRISK, il miglioratore universale a base di glutine e farina precotta di grano tenero.

Dose di impiego: 1 % sulla farina utilizzata

### I vantaggi del glutine:

risultati eccellenti anche con farine deboli  
impasti stabili, plastici e facilmente lavorabili nei gruppi

### I vantaggi della farina precotta:

elevato assorbimento d'acqua, quindi una maggiore resa nel prodotto finito  
il pane rimane fresco e croccante per un periodo più lungo

### I vantaggi di UNI-FRISK:

è adatto alla lavorazione di tutti i tipi di pane di piccola e media pezzatura  
conferisce ottimo volume ai prodotti finiti, una crosta croccante e friabile e una mollica elastica  
garantisce ottimi risultati sia nelle lavorazioni dirette che in quelle con la cella ferma lievitazione:  
è l'alternativa a base enzimatica



IREKS ITALIA S.r.l.  
Società soggetta a direzione e  
coordinamento da parte di IREKS GmbH  
Via Cadorna, 65  
20037 Paderno Dugnano (MI)  
ITALIA  
Tel.: +39 02 9106631  
Fax: +39 02 99041841  
info@ireksitalia.it  
www.ireks.it