

UNI-FRISK

Uno per tutti





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