IREKS UNI PLUS

GLUTEN DE TRIGO ENRIQUECIDO CON ÁCIDO ASCÓRBICO Y ENZIMAS

CARACTERÍSTICAS

IREKS UNI PLUS mejora la calidad de las harinas y refuerza su calidad panificable.

Aumenta la tolerancia de las masas en la fermentación.

Da a los elaborados un buen desarrollo.

Aumenta la duración de los elaborados.

Es ideal para mejorar la panificación de masas con harina de centeno.

DOSIS

1,0 – 3,0 %

MODO DE EMPLEO

Mezclar con la harina y demás ingredientes.

PRESENTACIÓN

Saco de papel de 12,5 kg.

CADUCIDAD

12 meses almacenado en lugar fresco y seco.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2. bajos
Apartado de correos 251
E-08290 Cerdanyola del Vallès
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
E-mail: info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS