MIX PARA PAN DE ESPELTA CON MALTA DE ESPELTA

CARACTERÍSTICAS

Contiene malta de espelta, semillas oleaginosas y altramuz triturado.

La espelta es uno de los tipos de trigo más antiguo que se cultivan y es actualmente el cereal de moda.

La innovadora unión de la espelta y la malta de espelta aporta al pan una personalidad propia con un intenso sabor a cereales tostados y frutos secos.

La aromática malta de espelta se elabora exclusivamente para este mix en la fábrica de malta de IREKS.

REX ESPELTA MALTA garantiza una fácil elaboración y excelentes resultados, tanto manualmente como en máquinas.

Se puede emplear directamente, en sistema precocido y congelación.

REX ESPELTA MALTA no contiene ni trigo ni centeno.

DOSIS

100%

PRESENTACIÓN

Saco de papel de 25 kg.

CADUCIDAD

9 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