

Acetin

O PROIZVODU

- koristi se za sprječavanje pojave nitavosti kruha i drugih pekarskih proizvoda
- inhibira djelovanje uzročnika - bakterije *Bacillus subtilis*, koja se može snažno razviti, posebno u vrućim i vlažnim ljetnim mjesecima
- sadrži kalcijev acetat i pšenično brašno
- ne inhibira fermentaciju
- ne utječe na okus i aromu proizvoda
- kod zamijesa se dodaje brašnu

DOZIRANJE

od 1 - 3 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 10kg