



ReproKolinska

DODATEK PROTI NITAVOSTI

Acetin

O IZDELKU

- se uporablja za preprečevanje pojava nitavosti kruha in drugih pekovskih izdelkov
- zavira delovanje povzročitelja - bakterije *Bacillus subtilis*, ki se lahko močno razvije predvsem v vročih in vlažnih poletnih mesecih
- vsebuje kalcijev acetat in pšenično moko
- ne zavira fermentacije
- ne vpliva na okus in aromo izdelkov
- se pri zamesu doda moki

DOZIRANJE

od 1 - 3 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 10kg