

Enzymmischung für helles Mehl

Cat. No. BAK-1713

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Wenn es zu Teigen mit Lichtmehl hinzugefügt wird, reduziert es die Mischzeit und verbessert das Volumen von aufgegangenen Backwaren. Es macht den Teig weicher und erhöht die Feinheit der Krume.

Anwendungen

Haltbarkeit verlängern

Synonyme

lichtmehl; Enzymmischung für lichtmehl; erhöht die Krümel-Finheit; Haltbarkeitsverlängerungsenzym; lichtmehlenzym; BAK-1713

Produktinformation

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).