

Frostec

Rešenja za zamrznute proizvode



Kimo range

Praškasti poboljšivači za proizvodnju smrznutog nefermentisanog testa.

- Odličan rok trajanja u zamrzivaču
- Optimalni razvoj na niskim temperaturama
- Ojačani glutenom da bi se osiguralo optimalno zadržavanje gasova
- Dobra stabilnost testa
- Dobar volumen i struktura sredine

Kimo Short A+

- zamrzavanje do 3 meseca

Kimo Long A+

- zamrzavanje do 9 meseci

Aplikacije

- baget, ćabata, dansko pecivo, hleb, kroasan

Pakovanje 10 kg • Rok trajanja 9 meseci



Bakevit

Rešenje za polupečene zamrznute proizvode

- Doziranje 1%
- Dobar volumen proizvoda
- Naglašeni narezi
- Korica brže dobija boju tokom prvog pečenja
- 3-5 minuta dorade
- Poboljšana otpornost na ljušpanje nakon dorade

Aplikacije

- kifle, kajzerice, hleb

Pakovanje 10 kg • Rok trajanja 9 meseci