

En säker
väg till **bättre**
kvalitet!







IREKS BAKMEDEL




IREKS

IREKS BAKMEDEL

	Dosering	Produktområde Användnings- område	Direkt degar	Avbruten jäsnings	Frysta degämnen kortare tid (max 3 dagar)	Frysta degämnen lång tid	Mjuka bakverk kort hållbarhet	Mjuka bakverk lång hållbarhet	Högt vatten innehåll
	1 % eller 15 g/l	Bröd/Bräck	x	x	x		x		x
	1 % eller 15 g/l	Bröd/Bräck	x	x	x		x		x
	1 % eller 15 g/l	Wienerbröd/ Vetedeg	x	x		x			
	1 % eller 15 g/l	Wienerbröd/ Vetedeg		x	x				
	1 % eller 15 g/l	Semla, Tekakor	x				x	x	
	3 - 5 % eller 50 - 80 g/l	Ciabatta, Foccacia	x	x	x				x

* free of additives, with ascorbic acid (E 300)




IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com