

# глофа-ЕКСТРАКТ



Якість  
Свіжість  
Аромат



IREKS

# глофа-ЕКСТРАКТ

Якість  
Свіжість  
Аромат



## Рідкий екстракт ферментованого солоду

### Технологічні переваги

- використовується як в традиційній, так і у прискореній технологіях
- дозволяє замінити червоний житній солод при розробці нових сортів хліба та завдяки стабільно високій якості, замінити житній солод або солодові екстракти, які використовуються в рецептурах
- забезпечує оптимальні властивості тіста

### Переваги якості готових виробів

- темний колір м'якуша при виробництві виробів з пшеничного, житнього та житньо-пшеничного борошна з приємним ароматом та смаком солоду
- золотиста скоринка
- ніжна структура м'якушки
- тривале збереження свіжості
- солодовий смак та аромат

### Рецептури

Борошно житнє обдирне	60,0	Борошно житнє обдирне	50,0
Борошно пшеничне в/г або 1 <sup>го</sup> /г	40,0	Борошно пшеничне в/г або 1 <sup>го</sup> /г	50,0
ГЛОФА-ЕКСТРАКТ	1,0	ГЛОФА-ЕКСТРАКТ	1,5
АГРАМ ТЕМНИЙ	0,9	АГРАМ ТЕМНИЙ	0,7
ІРЕКСОЛ	0,2	Сіль	1,5
Цукор	3,0	Дріжджі пресовані	2,0
Сіль	1,5	Кмин або коріандр	0,5
Дріжджі пресовані	2,5	Вода	приблизно 60,0 - 65,0
Кмин або коріандр	0,5		
Вода	приблизно 55,0		

**Примітка:** Рекомендуємо при замісі тіста додавати ГЛОФА-ЕКСТРАКТ у воду або попередньо розводити водою (для запобігання непромісу)



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



ТОВ „СОЛЕС“  
вул. Автопаркова, 7  
м. Київ - 02121, Україна  
тел/факс: +380 (44) 5631111, 5631199,  
4920432, 4920433, 4920434  
info@soles.ua  
www.sol.es.ua