BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

AROFROST

Arofrost ist ein universelles Backmittel in Pulverform, der für Teige entwickelt wurde, die zum späteren Backen gekühlt oder eingefroren werden sollen. Verleiht auch frisch gebackenem Brot ein erstklassiges Volumen und verhindert das Austrocknen des Teigs. Arofrost fördert Teige, die weich und elastisch sind und sich gut verarbeiten lassen. Die Komponenten des Produkts sorgen für eine stabile Krumenstruktur, indem sie das Gluten stärken, was die Rückhaltung des von der Hefe produzierten Kohlendioxids verbessert. Das fertige Produkt hat eine weiche, gleichmäßige Krume, kombiniert mit einer Frischhaltequalität und einem hervorragenden Volumen. Das Produkt ist ideal geeignet für alle hefegezogenen Produkte und gekühlte oder gefrorene Teige.

NUTZUNG

1 % der Mehlmenge

LAGERUNG

kühl und trocken

HALTBARKEIT

365 Tage

BESCHAFFENHEIT

Pulver