



AROMATIC MM SPEZIAL SG

ÜBERSICHT

MM Spezial ist ein Emulgator in Pulverform, der für alle Hefeteige wie Weißbrot, Hamburgerbrötchen und Fladenbrot geeignet ist. Das Produkt kann auch für Brot-Mixe verwendet werden.

NUTZUNG

0,3 - 1,0 % der Mehlmenge



LAGERUNG

max 20 °C, < 80 % rel. Luftfeuchte



HALTBARKEIT

730 Tage



BESCHAFFENHEIT

Pulver



KATEGORIE

Brot und Brötchen, Backmittel



AUSLOBUNGEN

Vegan, Vegetarisch



FERTIGPRODUKT

Baguette, Brot, Brötchen, Ciabatta



FUNKTION

Elastizität, Frischhaltung, Volumen, Weichheit