

A collection of various breads and a spoonful of malt powder. The breads include a large loaf of rye bread, a round loaf with a decorative pattern, several slices of rye bread, a small round loaf with seeds, and several slices of lighter-colored bread. A metal spoon is shown with a pile of brown malt powder. The background is white.

PRODUKT

The UNIFERM logo consists of a stylized 'U' shape formed by two curved lines, one orange and one green, meeting at the top and bottom. The word 'UNIFERM' is written in a bold, black, sans-serif font across the center of the 'U' shape.

UNIFERM

BroMalt

Prażony, czysty słód jęczmienny

UNIFERM BroMalt

Prażony, czysty słód jęczmienny

UNIFERM BroMalt jest idealny do zarumienienia miększu i aromatyzowania wszelkiego rodzaju pieczywa: żytniego, śrutowego, wielo- i pełnoziarnistego. Daje możliwość produkcji chleba i pieczywa drobnego z atrakcyjnym miększem i doskonałym smakiem.

Zastosowanie: różnego rodzaju chleby i pieczywo drobne
Dozowanie: 1-4% na mąkę



- Indywidualne zastosowanie i łatwe dozowanie
- Optymalny stopień wypieku miększu i skórki
- Aromatyczny zapach i smak
- Lepsza i dłuższa świeżość



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl