

# TEKUĆA KISELA TIJESTA

Prirodno fermentirano od najboljeg brašna i žitarica.

Služe za proizvodnju visokokvalitetnih proizvoda  
sa izraženim okusom, aromom, svježinom  
i hrskavom korom.

**DODACI ZA SVE RECEPTURE KRUHA I PECIVA**



**PEKARI SADA JE VRIJEME**

- VRATITE SAMI STARE ZABORAVLJENE VRSTE KRUHA
- KISELA TIJESTA MOŽETE KORISTITI ZA SVE RECEPTURE I VRSTE PEKARSKIH PROIZVODA

Kupcima nudimo primjenski servis za korekciju postojećeg asortimana,  
kao i razvoj novih proizvoda po ideji i zamisli kupca.

Kontakt:  
Putine 44, Zdenci Brdovečki, 10291 Prigorje Brdovečko  
Tel: 01/3397 298 • Fax: 01/3397 234  
Komerčijalist, mob: 099/355 4504



## TEKUĆA KISELA TIJESTA

Proizvedena su fermentacijom brašna žitarica sa specijalnim vrstama Lactobacillus bakterija i kvasaca. Nastaju hlapivi mirisi koji daju izbalansirane okuse pekarskim proizvodima. Bez zagrijavanja i dodavanja konzervansa ovi proizvodi su prirodno konzervirani dodatkom soli i octa. Tekuća kiselina koristi se u proizvodnji pšeničnih, raženih i miješanih vrsta kruha. Pekarski proizvodi se ističu po svježini, strukturi sredine, hrskavoj kori, tipičnoj aromi i okusu.

**DOZIRANJE:** Tekuća: od 2 - 5 % na masu brašna

**FLEKSIBILNO DOZIRANJE:** NISKO – poboljšava okus i svježinu  
 SREDNJE – poboljšava aromu, okus i strukturu  
 PUNO – potpuno novi, prvorazredni proizvod

**TRAJNOST:** 6 mjeseci na +4 °C

NAZIV PROIZVODA	PRIMJENA	DOZIRANJE	OPIS PEKARSKIH PROIZVODA
DB-TEKUĆE RAŽENO KISELO TIJESTO	Raženi i raženo miješani pekarski proizvodi.	2-5%	Tipično aromatski raženi okus. Daje pravi raženi kruh prirodnog jedinstvenog mirisa, rahlije strukture i duge svježine
DB-TEKUĆE PŠENIČNO KISELO TIJESTO	Pšenični pekarski proizvodi.	2-5%	Okus je aromatski blago kiseli. Proizvodi su naglašeno orašastog mirisa, izražene svježine, hrskave kore i jednolične strukture.
DB-TEKUĆE AROMA KISELO TIJESTO	Svi pekarski proizvodi. Za proizvode izrazite arome.	5%	Stabilizira volumen, poboljšava okus, aromu i strukturu proizvoda.

**PAKIRANJE:** Tekuća kiselina tijesta – kanistar 12 kg

**OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:**  
 Na upit dostavljamo recepture i uzorke.

**SASTOJCI SMJESE:**  
 Fermentirana različita brašna i žitarice sa starter kulturama, razni dodaci. Prirodno konzervirano pomoću octa i soli.