

# UNIFERM Eisstar

Sütőipari adalékanyag  
apró pékárukhhoz

UNIFERM Eisstar



**BÉKÁS Kft.**

cukrász, sütőipari,  
gasztronómiai nagykereskedés



# UNIFERM

## Eisstar

**Sütőipari adalékanyag megszakított és lassított érlelési folyamattal és hosszú kelesztési eljárással készített apró pékárukhoz**



Az **UNIFERM Eisstar** egy speciálisan kifejlesztett enzimbombinációt (TK-zyme) tartalmaz, mely garantálja, hogy a zsömlé mindig ropogós és zamatos lesz, a vevői pedig elégedettek! Biztonságossá teszi a gyártást, a késztermék íze pedig kiváló lesz. Fagyasztott pékáruk készítéséhez is ajánljuk!



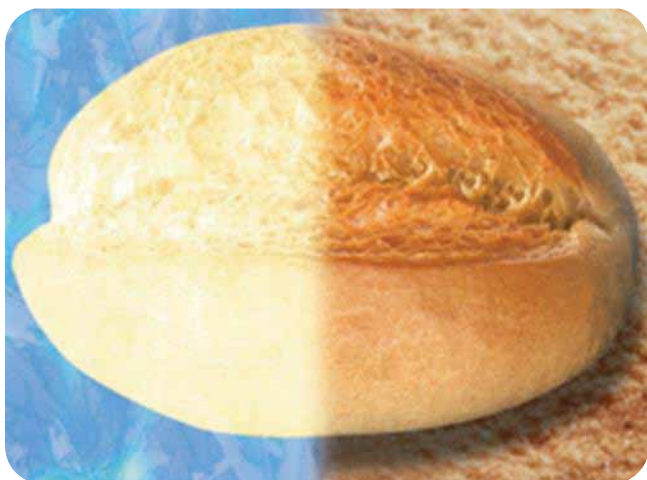
### Az UNIFERM Eisstar használatának előnyei az Ön számára:

#### Biztonság és minőség...

- ▶ Biztonságos felhasználás
- ▶ Minden érlelési eljárásához
- ▶ A késztermék térfogata optimális
- ▶ Kiválóan használható gépekkel, mert nem ragad
- ▶ A hűtött vagy fagyasztott tészták stabilitása magas

#### ... a mindig ízletes, apró pékáruk készítéséhez

- ▶ Jellegzetes kenyérbél és ropogós héj
- ▶ Nagy térfogatú zsömlék
- ▶ A késztermékek héja mindig roppanós
- ▶ Összetéveszthetetlen malátás íz, az extra magas maláta tartalomnak köszönhetően



### Adagolás

3-4% a liszt súlyára számítva

### Recept

Búzaliszt	10 kg
UNIFERM Eisstar	0.3 kg
UNIFERM Activa sütőélesztő	0.2-0.4 kg
Étkezési só	0.2 kg
Víz	kb. 5.7 kg
<b>Összesen:</b>	<b>16.4-16.6 kg</b>

### Elkészítés:

Tészta hőmérséklete	kb. 26 °C
Dagasztás	intenzív
Pihentetés	kb. 15 perc
Sütési idő	18 - 20 perc
Sütési hőmérséklet	kb. 240 °C

#### Budapest

1039 Budapest,  
Ipartelep u. 1/b  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

#### Győr

9028 Győr,  
Fehérvári út 78/b  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

#### Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,  
Tiszavasvári út 37.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

#### Keszthely

8360 Keszthely,  
Külső Zsidi út 6/b  
(83) 200 141  
keszthely@bekaskft.hu

#### Szolnok

5000 Szolnok,  
Thököly út 101  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu