SUROVINY DO VELIKONOČNÍCH VÝROBKŮ

MAZANEC, TAK JAK HO ZNÁME DNES JE ZE SLADKÉHO KYNUTÉHO TĚSTA, MÁ ZLATOHNĚDOU BARVU, JE POSYPÁN MANDLEMI A VRCH JE ZNAČEN KŘÍŽEM (SPOJITOST S UKŘIŽOVÁNÍM PÁNĚ). MÁ ŽLUTOU BARVU STŘÍDKY A OBSAHUJE SUŠENÉ OVOCE, NEJČASTĚJI ROZINKY.

CHLEBÍČKOVÁ VEKA JE PŠENIČNÉ PEČIVO, KTERÁ MÁ TYPICKÝ PODLOUHLÝ KLENUTÝ TVAR A ZLATOHNĚDOU LESKLOU KŮRKU. JEMNĚ PÓROVITOU A PRUŽNOU STŘÍDKU. NEJČASTĚJI SE POUŽÍVÁ VE VÝROBNÁCH NA OBLOŽENÍ CHLEBÍČKŮ, ALE I JAKO KOSTKY DO KNEDLÍKŮ.

MAZANEC

MAZANEC S VÝRAZNÝM AROMA A PRODLOUŽENOU VLÁČNOSTÍ

Přípravek Super Soft CA 2% SK00423625
Enzymatický přípravek na prodloužení vláčnosti u jemných kynutých těst, obsahuje barvící karoteny a přírodní aroma

MAZANEC PREMIUM

Uni Soft CZ00022525 + Premium Back č. zb.: 1023
Nejnovější generace přípravku pro měkkost a vláčnost. Univerzální volba

MAZANEC MÁSLOVÝ S ROZINKAMI A MANDLEMI

Cechovní normy 2017-11-29-0356
MISTRÁL CZ00356625 + máslo + rozinky
Možno zařadit do cechovních norem, bez přídatných látek a emulgátorů

MAZANEC, MLÉČNÉ PEČIVO – MILCHBRÖTCHEN

RU00357725
Pro balené výrobky, speciální složení, které prodlouží měkkost výrobku a zvolením vhodného balení dosáhneme i týdny měkký výrobek.

CHLEBÍČKOVÁ VEKA

CHLEBÍČKOVÁ VEKA

Uni Soft CZ00022525 a Pane Rustico CL DE00839125
Zajišťuje suchá nenáročná těsta pro výrobu různého pečiva především vek a pšeničných chlebů s vláčnou střídou. Garantuje dlouhou trvanlivost.

PFAHNL
INSPIRING BAKING

KONTAKT:
pfahnl@pfahnl.cz, www.pfahnl-cz.cz, www.pfahnl.eu