

Zedomals Poeder.





Zedomals Poeder.

Bij Zeelandia gaan we steeds op zoek naar ingrediënten die voor een langere malsheid van het eindproduct zorgen, maar daarnaast ook makkelijker verwerkbaar zijn.

Net daarom introduceren we Zedomals Poeder, onze universele malshouder. Hij is eenvoudig toe te voegen aan je bereidingsmiddel en is bovendien clean label.

Zedomals Poeder zorgt er voor dat je product extra lang mals blijft en stelt het oudbakken-proces uit, waardoor de initiële malsheid langer vastgehouden wordt.

Universeel inzetbaar

Zedomals Poeder kan universeel toegepast worden in alle broodsoorten, wit of bruin, maar ook in luxedegen zoals sandwiches, rozijnenbrood, enz.

De verwerkingseigenschappen zijn bijzonder goed en de eindproducten kenmerken zich door een veerkrachtig, zacht kruim dat lange tijd behouden blijft. Ideaal dus om ook in te zetten bij verkoop via broodautomaten.

Dosering

1% op het bloemgewicht, in combinatie met een bereidingsmiddel.

Voordelen

- Eenvoudig en proper af te wegen
- Zorgt voor een veerkrachtig, zacht kruim van het eindproduct
- Garandeert een extra lange versheid
- Minder verpakkingsafval: papieren zak i.p.v. bidon