

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

PL 42-674 Zbrostawice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI



Annapura-B

Annapura-B is a supplement to a typical Polish bread made of wheat and rye flour. This product makes machine and hand treatment of dough (dividing, forming, incision) more efficient. The dough with **Annapura-B** has low adhesion, portions of dough characterises with maximum volume, cutting ready loafs is simplified and bread has an extended shelf life. Due to using this supplement we obtain repeatedly high quality products, irrespective of changeable ingredients quality. Completed product has optimum volume and shape, smooth and crunchy crust, flexible and regular porously crumb and excellent smell and taste values.

During dosage of loose components of bread use **Annapura-B** in quantity of **0,5%** in relation to used quantity of flour.

Mansalu-S

Mansalu-S is a supplement to rolls, buns and different wheat baking products characterized with good effectiveness in both artisan conditions and in industrial bakery. **Mansalu-S** increases baking capacity of flour, reduces adhesion of dough, increases its tolerance and water absorption, ensures the maximum growth of the dough portions, improves its stability and contributes to the proper colour of bread. This supplement increases uniformity of baking goods, causes flexible crumb with regular and delicate porous and increases the taste values in a ready product.

During dosage of loose components of bread use **Mansalu-S** in quantity of **0,5%** in relation to used quantity of flour.

Makalu-Z

Makalu-Z is a supplement to production basic rolls and small bakery products made of light kind of wheat flour. Thanks to this supplement the dough tolerance for every technical and manufacturing parameters is improved and maximum growth of dough portions is ensured. Using **Makalu-Z** increases baking capacity of flour, stabilizes the dough and makes more efficient machine and hand treatment more efficient. Ready bread characterises with high volume, regular texture of crumb and excellent taste and smell.

Dosing **Makalu-Z** in quantity of **0,3-0,5%** in relation to used wheat flour makes it economical in using.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



Annapura-B

Annapura-B ist ein Backmittel für polnisches Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Das Produkt erleichtert Maschinelle und Handverarbeitung (Teilen, Formen, Einschneiden) des Teiges. Ein Teig mit Zusatz von **Annapura-B** zeichnet sich durch niedrige Klebrigkeit aus, die Teiglinge erreichen maximales Wachstum, die fertige Leibe sind leichter zu schneiden, und die Backwaren halten länger Frische. Anwendung dieses Backmittels lässt von der wechselnden Qualität der Zutaten unabhängig maximale Wiederholbarkeit der fertigen Produkte erreichen. Das Fertigprodukt charakterisiert sich durch optimales Volumen und Form, glatte und knusprige Kruste, elastische und gleichmäßig poröse Krume sowie durch ausgezeichnete Aroma- und Geschmackseigenschaften.

Während Dosierung der pulverigen Gebäckzutaten **Annapura-B** in der Menge von **0,5%** in Verhältnis zu gebrauchter Mehlmenge anwenden.

Mansalu-S

Mansalu-S ist ein Backmittel für Kaiserbrötchen, Warschauer -Brötchen und anderes Weizengebäck. Das Backmittel charakterisiert sich durch gute Wirksamkeit in Handwerksbedingungen und Industriebetrieben. **Mansalu-S** erhöht Ausbeute des Mehls, senkt die Teigklebrigkeit, erhöht die Teigtoleranz und Wasseraufnahme, sichert maximales Wachstum der Teiglinge, verbessert Stabilität und beeinflusst richtige Farbe des Gebäckes. Dieser Zusatz in fertigem Produkt trägt zu Erhöhung der Einheitlichkeit der Finalerzeugnisse bei, sichert elastische Krume mit regelmäßiger und feiner Porosität und erhöht organoleptische Eigenschaften des Produktes.

Während Dosierung der pulverigen Gebäckzutaten **Mansalu-S** in der Menge von **0,5%** in Verhältnis zu gebrauchter Mehlmenge anwenden.

Makalu-Z

Makalu-Z ist ein Backmittel für Brötchen- und Kleingebäckproduktion aus hellen Weizenmehltypen. Steigert die Teigtoleranz gegen allen technischen Parameter und sichert maximales Wachstum der Teiglinge. Anwendung von **Makalu-Z** erhöht Ausbeute des Mehls, stabilisiert den Teig und verbessert Maschinelle- und Handverarbeitung des Teiges. Das fertige Gebäck charakterisiert sich durch großes Volumen, gleichmäßige Krumestruktur und richtige Geschmack und Aroma.

Dosierung **Makalu-Z** in der Menge von **0,3-0,5%** in Verhältnis zu gebrauchter Mehlmenge schafft, dass das Mittel in Anwendung sparsam ist.



Аннапурна-В

Аннапурна-В является добавкой к польской выпечке хлебулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Этот продукт улучшает машинную и ручную обработку теста (деление, формовка, резка). Продукты с **Аннапурна-В** имеют малую вязкость, куски теста имеют максимальный рост, нарезка готовых буханок хлеба облегчена, а продукты имеют более длинный период потребления. Использование этой добавки способствует повторяемости готовой продукции независимо от изменяющегося качества сырья. Конечный продукт характеризуется оптимальным объемом и формой, гладкой и хрустящей корочкой, гибким и равномерно пористым мякишем и отличными вкусовыми качествами и ароматом.

Во время дозировки ингредиентов изделий, использовать **Аннапурна-В** в количестве в **0,5%** по отношению к используемому весу муки.

Мансалу-С

Мансалу-С является добавкой к выпечке кайзерок, варшавянок и других хлебулочных изделий из пшеничной муки, характеризуется хорошей эффективностью с точки зрения небольших, а также промышленных пекарен. **Мансалу-С** увеличивает эффективность выпечки муки, уменьшает вязкость теста, увеличивает его толерантность и поглощение воды, обеспечивает максимальный рост теста, улучшает его устойчивость и влияет на нормальный цвет хлеба. Эта добавка в конечном продукте способствует однородности готовой продукции, эластичному мякишу с равномерными и мелкими порами и улучшает органолептические качества.

Во время дозировки сыпучих ингредиентов изделий использовать **Мансалу-С** в количестве **0,5%** по отношению использованного веса муки.

Макалу-З

Макалу-З является добавкой для выпечки булочек и мелких хлебулочных изделий из светлых сортов пшеничной муки. Улучшенная толерантность теста по всем технологическим параметрам для максимального роста кусков теста. Применение **Макалу-З** увеличивает производительность выпечки муки, стабилизирует тесто и улучшает его ручную и машинную обработку. В результате хлеб имеет большой объем, равномерную структуру мякиша и соответствующий вкус и запах.

Дозировка **Макалу-З** в количестве **0,3-0,5%** по отношению к используемой пшеничной муке делает ее экономичной в использовании.