

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrostawice
ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI

Annapurna-B

Annapurna-B to dodatek wypiekowy do polskiego pieczywa wyrabianego z udziałem mąki pszennej i żytniej. Produkt ten usprawnia maszynową i ręczną obróbkę ciasta (dzielenie, formowanie, nacinanie). Ciasto z udziałem **Annapurna-B** ma niską kleistość, kęsy mają maksymalny rozrost, krajalność gotowych bochenków jest ułatwiona, a pieczywo ma przedłużoną świeżość konsumpcyjną. Stosowanie tego dodatku przyczynia się do uzyskania powtarzalności wyrobów gotowych niezależnie od zmiennej jakości surowców. Produkt końcowy charakteryzuje się optymalną objętością i kształtem, gładką i chrupiącą skórką, elastycznym i równomiernie porowatym miększem oraz doskonałymi walorami smakowo-zapachowymi.

W czasie dozowania sypkich składników pieczywa zastosować **Annapurna-B** w ilości 0,5% w stosunku do użytej masy mąki.

Makalu-Z

Makalu-Z to dodatek wypiekowy do produkcji bułek oraz drobnego pieczywa wyrabianego z jasnych mąk pszennych. Poprawiona tolerancja ciasta na wszystkie parametry technologiczne zapewnia maksymalny rozrost kęsów. Zastosowanie **Makalu-Z** zwiększa wydajność wypiekową mąki, stabilizuje ciasto oraz polepsza jego obróbkę ręczną i maszynową. Uzyskane pieczywo charakteryzuje się dużą objętością, równomierną strukturą miększu oraz właściwym smakiem i zapachem.

Dawkowanie **Makalu-Z** w ilości 0,3-0,5% w stosunku do zastosowanej mąki pszennej sprawia, że jest ekonomiczny w użyciu.

Mansalu-S

Mansalu-S to dodatek wypiekowy do kajerek, warszawianek i innego pieczywa pszennego charakteryzujący się dobrą skutecznością w warunkach rzemieślniczych i piekarniach przemysłowych. **Mansalu-S** zwiększa wydajność wypiekową mąki, zmniejsza lepkość ciasta, zwiększa jego tolerancję, i wodochłonność, zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta, poprawia jego stabilność oraz wpływa na prawidłową barwę pieczywa. Dodatek ten w produkcie końcowym przyczynia się do zwiększenia jednolitości wyrobów końcowych, elastycznego miększu o równomiernych i delikatnych porach oraz do podniesienia walorów organoleptycznych.

W czasie dozowania sypkich składników pieczywa zastosować **Mansalu-S** w ilości 0,5% w stosunku do użytej masy mąki.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl