

**Brotbackmittel in kompakter  
Form – dosierungssicher, ver-  
arbeitungspferkt, clean label!**

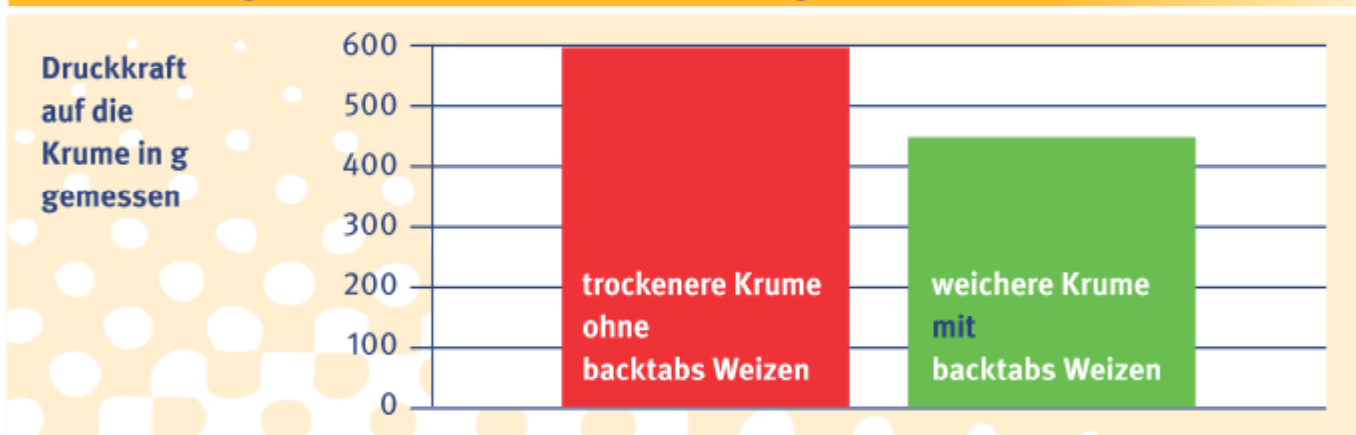


Backmittel auf Enzymbasis zur Unterstützung bei der Herstellung von Weizenbrot und Weizenmischbrot. Speziell aufeinander abgestimmte Enzyme sorgen für Sicherheit bei traditioneller Herstellung von Backwaren.  
Anwendung: 0,1 % (1 Tablette à 10 g auf 10 kg Mehl).

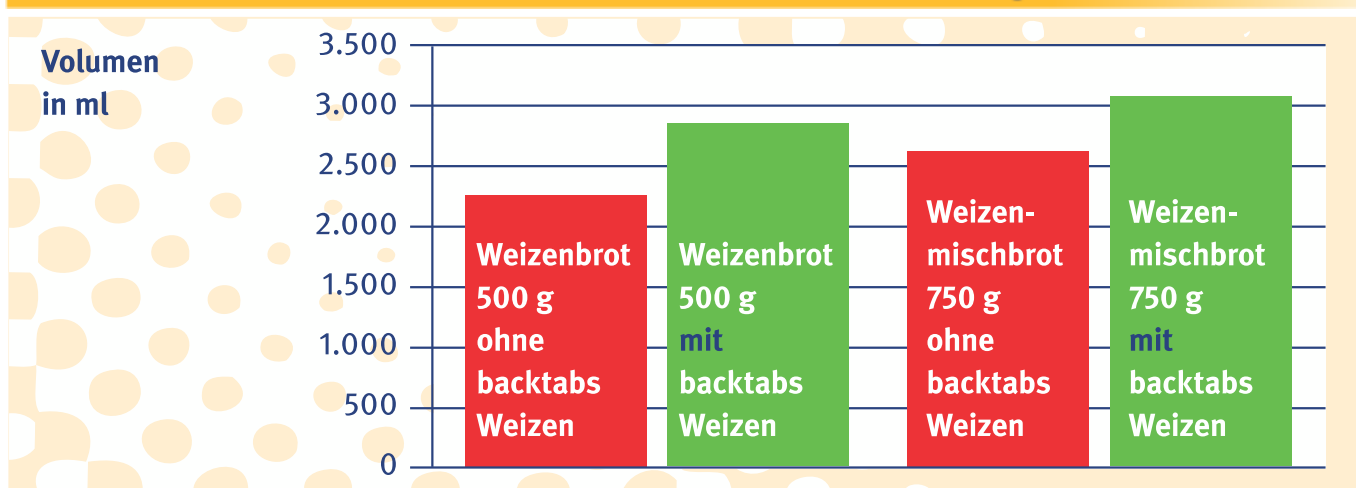


- Verbesserung der Teigeigenschaften
- Optimierung von Gärstabilität und Gärtoleranz
- Höheres Volumen durch gezielten Ofennachtrieb
- Längere Frischhaltung
- Einfaches Handling
- Sehr geringe Dosierung
- Kein Auflösen des Tabs notwendig
- Hygienisch sauber im Eimer lagerfähig

### Frischhaltung von Weizenmischbrot nach 3 Tagen



### Volumen von Weizenbrot und Weizenmischbrot im Vergleich



Verarbeitungshinweis: 1 backtab Weizen à 10 g auf 10 kg Gesamtmehl geben.

**Georg Plange GmbH & Co. KG**  
Hansastr. 6-8  
41460 Neuss  
Postfach 10 16 42  
41416 Neuss

**Kontakt**  
Tel.: 0 21 31/27 95-444  
Fax: 0 21 31/27 95-159  
E-Mail: kontakt@plange.de  
Internet: www.plange.de

**Plange**   
Backideen, die aufgehen