



#### **Vorteile durch 15 g Amylase-Behandlung (je 100 kg Mehl)**

- erhöhter Ofentrieb
- bessere Volumenbildung
- längere Frischhaltung

#### **Vorteile durch 30 g Merina-Behandlung (je 100 kg Mehl)**

- optimales Gebäckvolumen
- besseres und schöneres Ausbundverhalten
- macht trockene Teige optimal backfähig
- sehr gute Backeigenschaften bei Brötchen

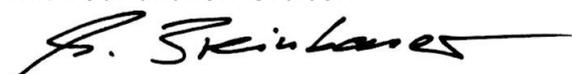
#### **Vorteile durch 2 g Pentamyl-Behandlung (je 100 kg Mehl)**

- gezielter Kleberabbau
- macht bockige Teige geschmeidiger
- insgesamt bessere Gebäckqualität und Teigstruktur
- leichtere Teigverarbeitung

Für weitere Fragen zur Mehlbehandlung in Zusammenhang mit unseren bewährten und wirksamen Produkten stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Weitere besondere Produkte z.B. zur gezielten Nährstoffanreicherung (in Form von Vitamin B, Vitamin E, Folsäure etc.) oder Zuckerersatzstoffe (in Form von Erythrit, Xylit, Stevia etc.) erhalten Sie auf Anfrage.

Mit freundlichen Grüßen



Matthias Breinbauer