

RUCHBROT



TO NEJLEPŠÍ ZE ŠVÝCARSKA

- TYPICKÝ ŠVÝCARSKÝ CHLĚB Z MOUKY RUCHMEHL
- PRODLOUŽENÉ ZRÁNÍ TĚSTA
- VELKÉ PÓRY VE STRÍDĚ, ŠTAVNATÁ STRÍDA



Pšeničná mouka Ruchmehl PFAHNL

Použití mouky Ruchmehl, která je vyráběna speciálním výrobním postupem. Mouka Ruchmehl se vyznačuje vysokou vazností, a tím je velice vhodná na výrobu pšeničného kvasu a pšeničného omládku. Vyznačuje se vysokým obsahem mokrého lepku (33-36 %), vysokým stupněm vymletí (popel 1,1-1,4 % a tedy Typ 1100-1400), přidáním jemné namletých obalových částí zrna. Tyto obalové vrstvy příznivě ovlivňují nutriční hodnotu a zlepšují trávení.



PFAHNL

NOVÉ PERSPEKTIVY

■ tel.: 461 612 405 ■ e-mail: pfahnl@pfahnl.cz

■ www.pfahnl.cz ■ www.pfahnl-cz.cz