

RUCHBROT



TO NAJLEPŠIE ZO ŠVAJČIARSKA

- TYPICKÝ ŠVAJČIARSKY CHLIEB
Z MÚKY RUCHMEHL
- PREDĹŽENÉ ZRENIE CESTA
- VEĽKÉ PÓRY V CHLEBE,
ŠŤAVNATÁ STRIEDKA

Pšeničná múka Ruchmehl PFAHNL

Použitie múky Ruchmehl, ktorá je vyrábaná špeciálnym výrobným postupom. Múka Ruchmehl sa vyznačuje vysokou väznosťou a tým je veľmi vhodná na výrobu pšeničného kvasu a pšeničného omládka. Vyznačuje sa vysokým obsahom mokrého lepku (33-36%), vysokým stupňom vymletia (popol 1,1-1,4 a teda Typ 1100-1400), pridaním jemne namletých obalových častí zrna. Tieto obalové vrstvy priaznivo ovplyvňujú nutričnú hodnotu a zlepšujú trávenie.

