



## REZEPT-INFORMATION

---

# MAXIMAL STABIL

( 332 )

Stabilisierendes Backmittel für alle Brotsorten !  
Die Teige betriebsüblich versäuern!

### Zugabe:

Weizenmischbrote	1 - 2 % pro kg Mehl
Roggen und Schrotbrote	2 - 4 % pro kg Mehl u. Schrot

### Maximal - Stabil

- für erhöhte Teigausbeute und bessere Frischhaltung
- für trockene, wollige, stabile Teige
- für hohe Gärstabilität und guten Ofentrieb
- für schmackhafte, gleichmäßige und lockere Krume
- für besseres Volumen

Sie können die Wasserzugabe um die doppelte Menge der Zugabe von Maximal Stabil erhöhen!

**KOMPLET MANTLER**  
**GmbH & Co KG**  
A-3573 Rosenberg 12  
☎ 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30  
E-Mail: office@mantler-komplet.at

