

# AROMA TECHNOLOGIE



*Melvia* ↗

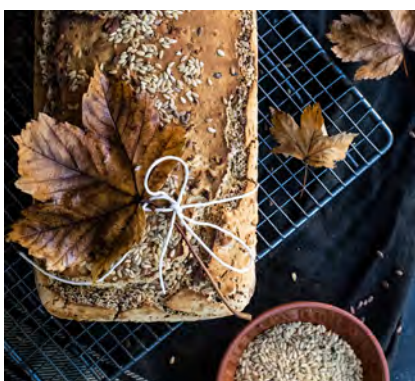
# Pro jedinečnou chuťovou rozmanitost a čerstvost, díky které budou vaše výrobky nezaměnitelné.

Produkt vyráběný technologií, kdy je žitná mouka se startérem rozmíchána s vodou (TA300 = poměr mouka : voda 100 : 200) a zahřáta v zařízení po dobu tří hodin na 65 °C. Díky tomuto procesu se dosáhne hnědého přírodního zbarvení AromaStück® a jeho výrazné sladko-sladové chuti. Toho je docíleno především díky tvorbě maltózy v průběhu enzymatické reakce, která probíhá v produkční fázi procesu. Díky enzymatickému procesu a zahřátí směsi též dochází k vyšší absorpci vody a jejímu pevnému navázání. Systémy firmy DIOSNA jsou vyvinuty technologickými odborníky s důrazem na perfektní funkci, spolehlivost, bezpečnost a hygienu provozu.

## **AROMASTÜCK® S MOUKOU A CELÝM ZRNEM:**

Stejným způsobem může být připraven AromaStück® se záměnou mouky za celé zrno, či olejiny jako je soja, len, sezam atd. Zde je důležité po produkční fázi zvýšit teplotu na 85 °C pro kompletní změknutí a dobré navázání vody středem zrna.

## **PŘÍKLADY POUŽITÍ AROMASMĚSÍ:**



Garantujeme kvalitu a přínos pro vaši pekárnu a nabízíme možnost testování stroje A100 přímo ve vašem provozu.

### VÝHODY POUŽITÍ AROMA TECHNOLOGIE

- Prodloužení čerstvosti
- Výrazné aroma a chuť
- Možná kombinace s dalšími předstupni
- Vyšší výtěžnost
- Fungicidní ochrana
- Snížení nákladů na suroviny (možné snížení tuku a cukru)
- Tvorba unikátních receptur
- Stabilita aroma směsi 24 hodin bez chlazení, 48 hodin s chlazením
- DIOStart aroma v certifikované bio kvalitě
- Technologická podpora
- Dlouhá životnost a vysoká kvalita strojního zpracování

### VÝROBNÍ ZAŘÍZENÍ



K dispozici máme samostatné stroje pro 50-500 kg/dávku i automatické systémy.

VÍCE INFO:



*Melvia* ↗

TOPOLOVÁ 988  
289 24 MILOVICE

+420 778 014 774  
MELVIA@MELVIA.CZ

FACEBOOK.COM/MELVIATRADE  
INSTAGRAM.COM/MELVIA.CZ

WWW.MELVIA.CZ