



Spezial-Polypropylenbeutel

zum Sterilisieren geeignet

Die Spezial-Polypropylenbeutel werden vor dem Sterilisiervorgang mit Goldclipsen, Länge 45 mm, verschlossen. Bei Verpackungsmaschinen wird ein Clipband eingesetzt.

Ideal ist es, wenn Sie die Brotpakete auf einem Holzbrett oder einem Lochblech, ausgelegt mit Baktrennpapier oder Alufolie, in den Backofen schieben. Die Brotpakete dicht aneinander Stellen. Abstand ca 1 cm.

Das Sterilisieren kann in jedem Backofen vorgenommen werden!

Ausreichend Schimmelschutz erzielen Sie, wenn das Sterilisieren bei folgenden Backofentemperaturen durchgeführt wird:

Schnittbrot (je nach Sorte): 75 - 90 Minuten bei ca 80 - 100° C

Ganzbrot 1000 - 2000 g: 90 Minuten bei ca 100° C

Toastbrot: 30 Minuten bei ca 90° C

Der Beutel wird in den ersten Stunden von innen beschlagen sein.

Diese Feuchtigkeit kann nicht durch die Folie entweichen und dringt so wieder in die Backwaren ein.

Durch das Sterilisieren bleibt das Brot saftig und wird im Geschmack nicht beeinflusst.

Bitte beachten Sie, daß der Schmelzpunkt der Polypropylenbeutel bei 120 °C liegt.

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind für Sie nur Anhaltswerte.

Bitte testen Sie selbst, wie viel Zeit und welche Temperatur Sie für Ihre Brote benötigen. Nur so erzielen Sie das beste Ergebnis für eine lange Haltbarkeit.

Viel Erfolg!