

## FERMDOR Germ E



### Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	getrockneter Sauerteig
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50060109
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18352
<b>GTIN-13:</b>	7630019600378
<b>Gebinde:</b>	Sack à 10 kg
<b>Palettengrösse:</b>	60 x 10 kg / 600 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	360 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	15-25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



### Zusammensetzung

Weizenkeimmehl, Roggenmehl, Gerstenmalz, Wasser, Starterkulturen.

### Einsatzmöglichkeiten

- ✓ dunkle und kräftige Brotsorten
- ✓ helle Brotsorten

### Dosierung

je nach Anwendung 0.5-3% pro kg Mehl  
(10-50 g pro Liter Schüttflüssigkeit)

### Produkteigenschaften

- ✓ kräftiges Aromaprofil
- ✓ kräftige Krumenfarbe
- ✓ erhöhte Wasseraufnahme
- ✓ verbessert den Stand des Brotes
- ✓ rösche Kruste
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung