

 **FERMDOR R E Plus****Sachbezeichnung**

getrockneter Roggensauerteig mit
Milchsäure

Zusammensetzung

Roggenmahlerzeugnisse, Säuerungsmittel (Milchsäure), Starterkulturen.

Einsatzmöglichkeiten

FERMDOR R E Plus ist sehr gut geeignet für alle Brotsorten die eine starke Säurenote aufweisen sollen.

Dosierung

Je nach Anwendung 2 % - 6 % pro Kilogramm Mehl.

Produkteigenschaften

- ✓ Kräftiges Aromaprofil mit starker Säure
- ✓ ansprechende Krumenfarbe
- ✓ Säuregrad: 230°s
- ✓ pH-Wert: ca. 3.3
- ✓ erhöht die Wasseraufnahme
- ✓ verbessert den Stand des Brotes
- ✓ rösche Kruste
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung

Haltbarkeit ab Produktion

12 Monate

Lagerbedingungen

Kühl, trocken und vor Licht geschützt

Lagertemperatur: 15 - 25°C

Verpackungseinheiten mit EAN-Code

Sack à 15 kg 7630019603553

Palettengrößen

34 x 15 kg / 510 kg

Artikelnummern

Nutribake: 50377 114

Pistor: 18472