



# FERMDOR Germ liquid



naturel



## Sachbezeichnung

flüssiger Weizensauerteig

## Zusammensetzung

**Weizensauerteig** (Wasser, Weizenmahlerzeugnisse, Weizenkeimmehl, Starterkulturen), Branntweinessig, Speisesalz.

## Einsatzmöglichkeiten

FERMDOR Germ liquid ist sehr gut geeignet für alle Brotsorten. Das Produkt ist sehr vielseitig einsetzbar, u.a. auch für Gipfel, Plunder oder Zopf (durch den Sauerteig wird das Butteraroma verstärkt).

## Dosierung

Je nach Anwendung 5 % - 12 % pro Kilogramm Mehl.

## Produkteigenschaften

- ✓ Kräftiges Aromaprofil
- ✓ Ansprechende und helle Krumenfarbe
- ✓ Säuregrad: 30°s
- ✓ pH-Wert: ca. 3.5
- ✓ verbessert den Stand des Brotes
- ✓ rösche Kruste
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung

## Haltbarkeit ab Produktion

9 Monate

## Lagerbedingungen

Kühl, trocken und vor Licht geschützt

Lagertemperatur: 15 - 25°C

Nach dem Öffnen bei +4°C bis +6°C lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

## Verpackungseinheiten mit EAN-Code

BiBox à 15 kg                      7630019603881

## Palettengrößen

45 x 15 kg / 675 kg

## Artikelnummern

Nutribake:            50627 387

Pistor:                18473