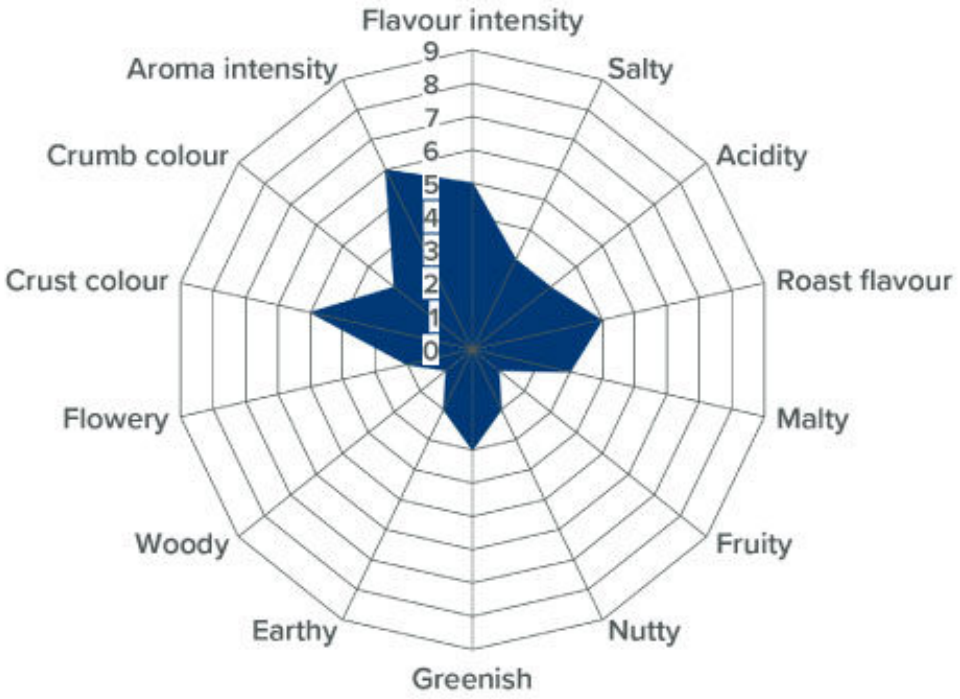
BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



FERMDOR DURUM

ÖVERSIKT

Fermdor Durum är ett durumvete-baserat surdegspulver som används till 3-8% på mjölvikt. Aromkomponenterna är fylliga och balanserade med en äkta italiensk karaktär. Bakverk har frisk mjölkig smak med en blommig finish och en blank, krispig skorpa.

Används i alla typer av hantverksbageriprodukter, i skivad bröd, hamburgarbullar, baguetter, ciabatta, pizzor och till och med i kakor och kakor.

Aciditet TTA 85 / pH-värde 3,6.

Upptäck produkterna i vårt Fermdor-sortiment.

Smakprofilerna är skapade i samarbete med Zurich University of Applied Sciences.

ANVÄNDNING

2-8% baserat på mjölvikt beroende på applikation.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	10 kg	Säck	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

LAGRING

Torrt, mörkt och högst 25 °C. Max 65% luftfuktighet

HÅLLBARHETSTID

270 dagar

PRODUKTTYP

Pulver

KATEGORI

Surdeg

FÄRDIG PRODUKT

Artisan Premium Bread, Baguette, Ciabatta, Cookies, Fiberrikt, Formbröd, Fralla, Fristående bröd, Frukostbröd, Grovt bröd, Hamburgerbröd & korvbröd, Kex, Knäckebröd, Skorpor, Stenugnsbakat bröd

VARUMÄRKE

Fermdor