



FERMDOR R STRONG

ÖVERSIKT

Torkat surdegspulver från råg med naturliga surdegskolonier. Berikar brödet med en fyllig och rund smak.

APPLIKATIONER

- För alla typer av bageriprodukter där en hög syrahalt önskas
- Passar för alla typer av rågbröd

PRODUKTEGENSKAPER

- Den tydliga profilen skapar en syrlig smak
- Karaktäristisk, fruktig och maltig smak
- Ger en aromatisk skorpa och ett rustikt inkråm
- Förbättrar hållbarheten
- Förbättrar inkråmets elasticitet och textur

ANVÄNDNING

1-5 % beroende på applikation, högre dosering är möjlig men påverkar volymen.

INGREDIENSER

torkad surdeg (RÅG)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	10 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,200.00
Energi (kcal)	280.00
Fett (g)	3.00
därav mättat (g)	<0,5
Kolhydrater (g)	22.00
därav sockerarter (g)	1.00
Protein (g)	14.00
Natrium (g)	<0,5
motsvarar ca (g salt)	0.05



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (råg)



KATEGORI

Surdeg



SÄRSKILD EGENSKAP

Kosher



FÄRDIG PRODUKT

Artisan Premium Bread,
Baguette, Bröd, Ciabatta,
Formbröd, Fralla, Frukostbröd
, Rågbröd



VARUMÄRKE

Bakels, Fermdor



FUNKTION

Förlängd hållbarhet, Saftighet, Smaksättning