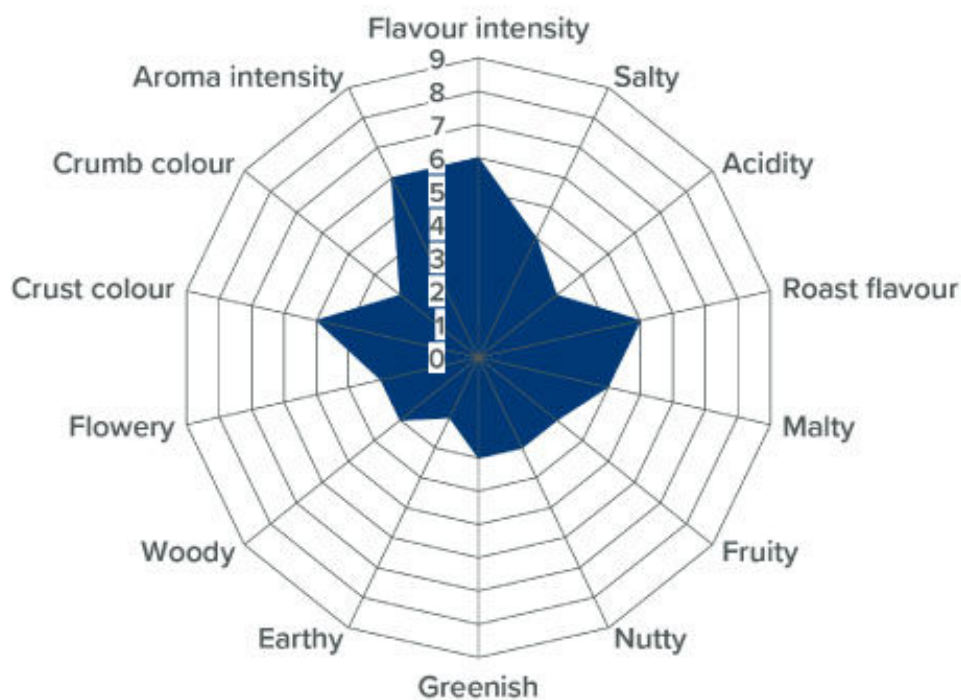




FERMDOR W BRIGHT

ÖVERSIKT

Fermdor W Bright är ett vete-baserat surdegspulver som används till 2-6% baserat på mjölvikt. Produkten levererar en stark syrlig smak som är aromatiskt balanserad utan att påverka färgen på inkråmet. Fermdor W Bright ger en mjuk och behaglig textur och förbättrar också hållbarheten.

Används i alla typer av hantverksbageriprodukter där ett ljust inkråm med syrlighet önskas. Dessutom fungerar produkten bra som en hållbarhetsförstärkare i pasta.

Aciditet TTA 100 / pH-värde 3,6.

[Upptäck produkterna i vårt Fermdor-sortiment.](#)

Smakprofiler skapade i samarbete med Zurich University of Applied Sciences.

ANVÄNDNING

2-6% baserat på mjölvikt beroende på applikation.

INGREDIENSER

torkad surdeg (VETE)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	10 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,550.00
Energi (kcal)	370.00
Fett (g)	3.00
därav mättat (g)	0.00
Kolhydrater (g)	57.00
därav sockerarter (g)	4.00
Protein (g)	15.00
Natrium (g)	0.00



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Surdeg



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Frukostbröd



VARUMÄRKE

Fermdor