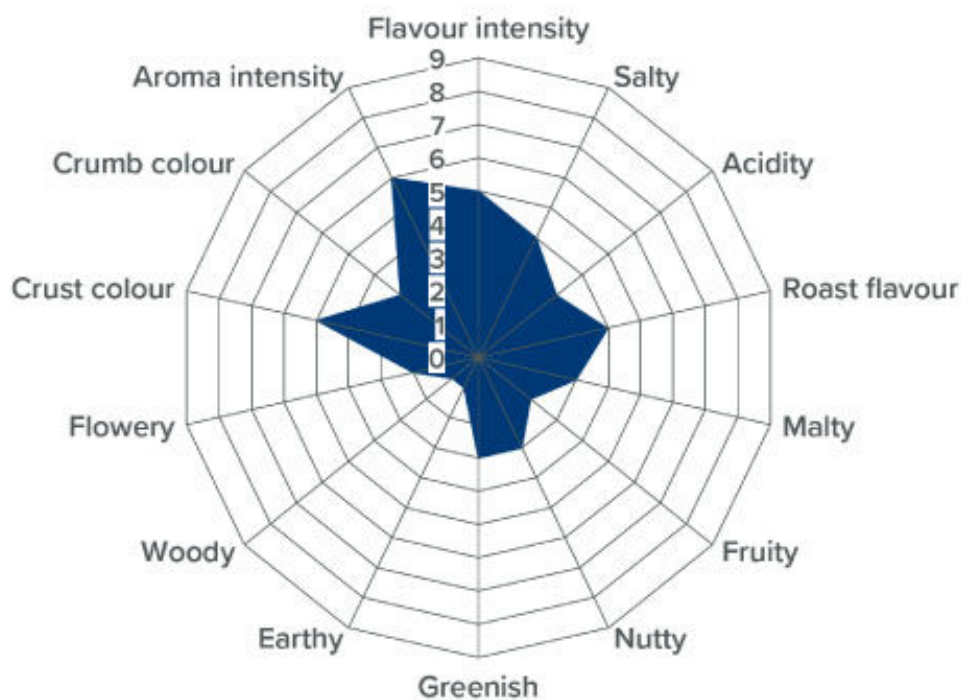




FERMDOR W CLASSIC

ÖVERSIKT

Fermdor W Classic är ett vete-baserat surdegspulver. Produkten har en välbalanserad, traditionell smak med en mild smakprofil. Surdeget har en frisk spannmålsaroma utan syrlig smak. Det bakade brödet ger ett elastisk inkråm utan att det påverkar färgen.

Används i alla typer av hantverksbageriprodukter, till exempel baguetter, ciabatta och pizza.

Aciditet TTA 45 / pH-värde 3,7.

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

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

ANVÄNDNING

3-8% baserat på mjölvikt beroende på applikation.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	10 kg	Säck	

**LAGRING**

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

**HÅLLBARHETSTID**

365 dagar

**PRODUKTTYP**

Pulver

**ALLERGENER**

Gluten (vete)

**KATEGORI**

Surdeg

**FÄRDIG PRODUKT**

Artisan Premium Bread, Baguette,
Ciabatta, Formbröd, Fralla, Fristående
bröd, Frukostbröd, Hamburgerbröd &
korvbröd, Pizza, Skorpor

**VARUMÄRKE**

Fermdor