



FERMDOR® ACTIVE DURUM

ÖVERSIKT

Fermdor® Active innehåller aktiv jäst, surdeg och effektiva enzymer. Med denna produkt säkerställer du en brödproduktion med jämn och hög kvalitet.

Fermdor® Active Durum ger brödet en autentisk smak av traditionell surdeg och utgör den perfekta grunden i din brödproduktion – tillsatt endast mjöl, salt och vatten för att baka en mängd olika bröd med rik smak, härlig doft, vacker yta och utmärkt inkräm.

- Ett perfekt bakresultat varje gång.
- Ger dig fördelen att skapa goda och vackra bröd på en kortare tid.
- Låg dosering= låg kostnad!
- Underbar skorpa och ett gott saftigt inkräm.
- Lång naturlig hållbarhet för era kunder.

Läs mer om [Fermdor® Active Durum här](#)

ANVÄNDNING

4% dosering på mjölet.

INGREDIENSER

torkad surdeg (durumVETEmjöl), torrjäst, VETEmjöl, askorbinsyra (E300), inaktiv jäst

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
260600	8 x 1 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,577.00
Energi (kcal)	377.00
Fett (g)	4.20
därav mättat (g)	2.10
Därav enkelomättade fettsyror (g)	0.20
därav fleromättat (g)	0.20
Kolhydrater (g)	43.00
därav sockerarter (g)	1.20
Därav stärkelse (g)	41.50
Fibrer (g)	14.30
Protein (g)	25.50
Salt (g)	0.08



LAGRING

Svalt och torrt, Svält och torrt 15-20 °C, max 65% luftfuktighet



HÅLLBARHETSTID

270 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Bak hjälpmedel, Brödbaser



SÄRSKILD EGENSKAP

Palmfri, Vegan



FÄRDIG PRODUKT

Artisan Premium Bread, Baguette, Bröd, Fikabröd, Focaccia, Formbröd, Fralla, Fristående bröd, Frukostbröd, Fryst deg, Grovt bröd, Kylt deg, Ljust bröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Effektivitet