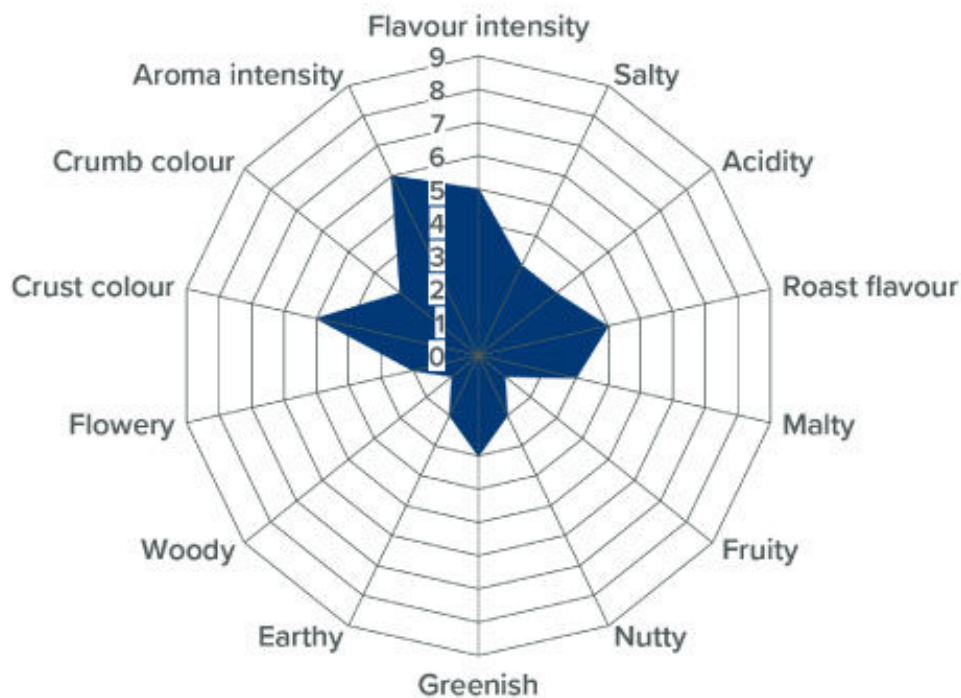




FERMDOR DURUM

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	



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