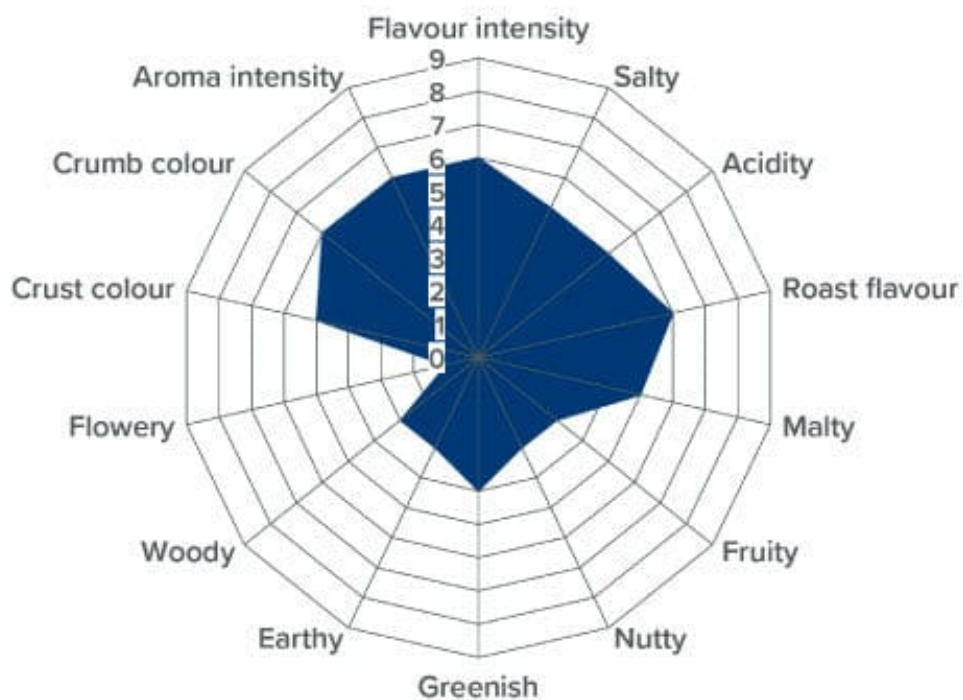




FERMDOR RUSTIC

ÖVERSIKT

Fermdor Rustic är ett vete-baserat surdegspulver som används till 1-5% baserat på mjölvikt.

Produkten levererar en rustik karaktär genom de rostade och salt-söta noterna. Den bakade slutprodukten har ett öppet och fuktigt inkråm och en blank, krispig skorpa. De fruktiga aromkomponenterna ger produkten en karaktäristisk smakprofil.

Aciditet TTA 130 / pH-värde 3,6.

Används i alla typer av hantverksbageriprodukter och inklusive landsbröd, fullkornsbröd, flatbreads och pizzor.

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

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

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,
Fiberrikt, Fikabröd, Focaccia, Formbröd, Fralla,
Fristående bröd, Frukostbröd, Hamburgerbröd &
korvbröd, Knäckebröd, Pizza, Rågbröd,
Stenugnsbakat bröd



VARUMÄRKE

Fermdor