BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl



FERMDOR® R PLUS

INFORMACJE OGÓLNE

Fermdor® R Plus to żytni zakwas zapewniający doskonałą ekspozycję smaku i aromatu wyrobów. Może być stosowany we wszystkich wyrobach piekarskich, w których pożądana jest wysoka kwasowość, we wszystkich rodzajach chleba żytniego, wieloziarnistego oraz w chlebach w stylu wiejskim. Jego zastosowanie zwiększa elastyczność miękiszu.

Rekomendowane dozowanie 1 – 5% w zależności od wyrobu.

SPOSÓB UŻYCIA

Dozowanie 1 – 5% w zależności od wyrobu.

SKŁADNIKI

mąka ŻYTNIA, kwas mlekowy

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
50502109	10 kg	Worek	72

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,147.00
Energia (kcal)	275.00
Tłuszcz (g)	3.10
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	13.00
Cukry (g)	0.00
Błonnik (g)	43.00
Białko (g)	14.00

PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (15 – 25ºC)

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

360 dni

RODZAJ

proszek

ALERGENY

żyto

KATEGORIA

Zakwasy piekarskie

GOTOWY PRODUKT

bagietka, bułka, chleb, wyroby piekarnicze

MARKI

Fermdor

FUNCTION

Eksponuje aromat, Poprawia smak, Poprawia strukturę