

Getrockneter Weizensauerteig







UNIFERM FermFresh® Weizensauerteig D200

Getrockneter Weizensauerteig

Der getrocknete Weizensauerteig von UNIFERM bietet Ihnen eine zuverlässige Lösung, Gebäcken den Urgeschmack der Fermentation zu verleihen.

Die unkomplizierte Zugabe vereinfacht den Herstellprozess, bringt Sicherheit in jede Art von Anwendung und hebt den Geschmack Ihrer Backwaren deutlich.

Entdecken Sie jetzt die Möglichkeiten getrockneter Sauerteige für Backwaren mit dem besonderen Fermentationscharakter.

Getrockneter Weizensauerteia

Säuregrad: +/- 200

Haupteinsatzbereich: Brot, Kleingebäck, insbesondere auch

über die Langzeitführung

Anwendungsempfehlung: 0,5 bis 5,0 % auf Mehl



FermFresh®

Weizensauerteig

D200

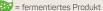




🜓 = laktosefrei 🕑 = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ggf. Ausnahme: Ascorbinsäure) 💜 = vegan 🐷 = fermentiertes Produkt







Ihre Vorteile mit FermFresh® Weizensauerteig D200

- O Getrockneter Sauerteig für eine einfache Verarbeitung
- Weizentypische Fermentationssäuren dank der harmonisch abgestimmten Kulturen, behutsamen Reifung und anschließenden schonenden Trocknung
- Keine Nachsäuerung während der Teiggare sichert ein gleichbleibendes Geschmacksprofil insbesondere auch über die kältegeführte Langzeitführung über Nacht
- O Einzigartiges Geschmacksprofil für ein authentisches typisches Weizensauerteig-Aroma
- O Hohe Wertschöpfung durch Auslobung mit 100 % Sauerteig in Clean Label-Qualität
- Aufwertung Standardsortiment deutliche optische und sensorische Qualitätssteigerung der Gebäcke







