



PRODUKT



Natürlich  
Fermentiert  
Getrocknet



FermFresh® Dinkelsauerteig D120

Getrockneter Dinkelsauerteig



# UNIFERM FermFresh® Dinkelsauerteig D120

## Getrockneter Dinkelsauerteig

Der getrocknete Dinkelsauerteig 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 Dinkelsauerteig

Säuregrad: +/- 120

Haupteinsatzbereich: Brot, Kleingebäck, insbesondere auch über die Langzeitführung

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



= laktosefrei



= ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ggf. Ausnahme: Ascorbinsäure)



= vegan



= fermentiertes Produkt

## Ihre Vorteile mit FermFresh® Dinkelsauerteig D120

- **Getrockneter Sauerteig** – für eine einfache Verarbeitung
- **Dinkeltypische 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
- **Einzigartiges Geschmacksprofil** – für ein authentisches typisches Dinkelsauerteig-Aroma
- **Hohe Wertschöpfung** – durch Auslobung mit 100 % Sauerteig in Clean Label-Qualität
- **Aufwertung Standardsortiment** – deutliche optische und sensorische Qualitätssteigerung der Gebäcke

