



PRODUKT



Natürlich
Fermentiert
Getrocknet



FermFresh® Roggensauerteig D200

Getrockneter Roggensauerteig



UNIFERM FermFresh® Roggensauerteig D200

Getrockneter Roggensauerteig

Der getrocknete Roggensauerteig 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 Roggensauerteig

Säuregrad: +/- 200

Haupt Einsatzbereich: 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® Roggensauerteig D200

- **Getrockneter Sauerteig** – für eine einfache Verarbeitung
- **Roggentypische 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 Roggensauerteig-Aroma
- **Hohe Wertschöpfung** – durch Auslobung mit 100 % Sauerteig in Clean Label-Qualität
- **Aufwertung Standardsortiment** – deutliche optische und sensorische Qualitätssteigerung der Gebäcke

