

Pośrednio – Starter

Bezpośrednio – w proszku

Bezpośrednio – w płynie

Bezpośrednio – pasty

BÖCKER Sauerteig-Extrakt Roggen

Suchy kwas żytni do Waszego
pożywnego chleba mieszanego



- pewne i wygodne w użyciu
- oszczędność czasu - niższe koszty produkcji
- stała jakość
- dawkowanie tylko 2 – 4 %
- więcej smaku w chlebie

NATURALNE

**KWASY, ROZCZYNNY
I SPECJALNE FERMENTACJE**



BÖCKER
Specjalista od kwasów

BÖCKER Sauerteig-Extrakt Roggen

Suchy kwas żytni do Waszego pożywnego chleba mieszanego

Informacje ogólne:

Poprzez odpowiedni dobór surowców i sposób postępowania w procesie produkcji powstaje o wiele wyższa koncentracja substancji aromatycznych niż w każdym innym zwykłym zaczynie. Dzieje się tak w trakcie naturalnego procesu fermentacji.

Substancje aromatyczne zawarte w kwasie żytnim zyskują swoją skuteczność poprzez dwa fakty:

- Część aromatu powstaje już w trakcie procesu suszenia żytniego kwasu, jest on tam zatrzymany i dociera następnie do ciasta chlebowego.
- Koncentracja tych substancji aromatycznych w kwasie żytnim jest o wiele wyższa dla pszennych chlebów mieszanych niż osiągalna w zwykłych zaczynach. Aromat ten rozwija się w procesie pieczenia.

Zastosowanie:

BÖCKER Sauerteig-Extrakt Roggen sprawia, iż prowadzenie zaczynu w procesie produkcyjnym jest zbędne. Mają Państwo możliwość szybkiej i bezpośredniej produkcji aromatycznego pieczywa. Poza tym samodzielnie podejmują Państwo decyzję o sile aromatu i smaku chleba.

Składniki:

Żytnie produkty zmielone, kultury starterowe.

► Proszę skorzystać z Naszego Biura Obsługi

Telefon: 044 7542 456

SERWIS-FAX 044 7542 456

Proszę o informacje na temat naszych kwasów!

Potrzebujecie Państwo dokładnej informacji, prosimy o kontakt:

Nadawca	Kod/miejscowość
_____	_____
_____	Tel
_____	_____
_____	Fax
_____	_____
Ulica	e-mail
_____	_____

Malmon
Mroczków Gościnny 52 C
26-300 Opoczno
Telefon: 044 7542 456
Fax: 044 7542 454
info@malmon.eu

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55-57
32427 Minden / GERMANY
Tel +49 571 83799-0
Fax +49 571 83799-20
www.sauerteig.de



BÖCKER
Specjalista od kwasów