BÖCKER Durum

Więcej aromatu w pieczywie z pszenicy durum

- naturalnie fermentowany
- delikatnie wysuszony
- ekonomiczny przy dozowaniu tylko 1 - 4% w stosunku do mąki
- poprawa świeżości
- żółtawy miękisz, chrupiąca skórka

Naturalne **zakwasy**
i specjalne fermentacje
dla lepszego **aromatu**

BÖCKER
The experts in sourdough

BÖCKER Durum

Więcej aromatu w pieczywie z pszenicy durum

Informacje ogólne:

Pszenica Durum (Triticum durum) jest szczególnie bogata w gluten i rośnie w ciepłych regionach. Jest idealna do produkcji pieczywa pszennego o typowym żółtawym miękiszu i chrupiącej skórce. Pszenica durum ma dużą zdolność pochłaniania wody.

BÖCKER Durum jest wysuszonym, naturalnym zakwasem przeznaczonym do produkcji pieczywa. Tradycyjny, pszenny starter BÖCKER Mailänder jest fermentowany z mąką w naturalny sposób, a następnie delikatnie wysuszony w opatentowanej procedurze. Owocowy zapach został uzupełniony o aromaty pieczywa podczas procesu suszenia. BÖCKER Durum jest żółtawym, sypkim proszkiem i ma dawkowanie 1 - 4% w stosunku do ilości użytej mąki.

Zastosowanie:

Do produkcji śródziemnomorskich wypieków takich jak cuscino, filone, bagietka.

Trwałość i przechowywanie:

BÖCKER Durum posiada 12- miesięczny okres przydatności do spożycia w zamkniętych workach, w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie:

BÖCKER Durum jest dostępny w 25 kg workach.

Składniki:

Zmielone produkty z **pszenicy Durum,** zmielone produkty **pszenne,** kultury starterowe**.**

► **Kontakt:**

Telefon: +48 44 75 42 456 | mail: info@malmon.eu

www.malmon.eu

Malmon
Mroczków Gościnny 52C | 26-300 Opoczno
Telefon: +48 44 75 42 456 | mail: info@malmon.eu
www.malmon.eu

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
PO Box 2170 | 32427 Minden - Germany
Tel +49 571 83799-0 | Fax +49 571 83799-20
www.sauerteig.de

BÖCKER
The experts in sourdough