

BÖCKER Germe

Pośrednio - starter

Bezpośrednio - suche

Bezpośrednio - w płynie

Bezpośrednio - pasty

Suchy zakwas
wytworzony z zarodków pszenicy



- całkowicie naturalny produkt
- wytworzony z cennych zarodków pszenicy
- skuteczny przy małym dozowaniu
- 1-4 % w stosunku do mąki
- wyjątkowo intensywny aromat

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



BÖCKER
The experts in sourdough

BÖCKER Germe

Suchy zakwas wytworzony z zarodków pszenicy

Informacje ogólne:

BÖCKER Germe jest pierwszym zakwasem z zarodków pszenicy.

Zarodki pszenicy stanowią zaledwie 2% ziarna pszenicy, ale zawierają najcenniejsze substancje odżywcze.

BÖCKER Germe zawiera nawet do 100% zarodków pszenicy.

Zakres stosowania:

BÖCKER Germe ma zastosowanie do wypieków na bazie pszenicy, szczególnie takich jak biały chleb, bagietka, bułki i chleb mieszany.

Dozowanie:

BÖCKER Germe w ilości 1-4% w stosunku do mąki jest bardzo wydajny i ekonomiczny.

W swoim działaniu nie ma sobie równych.

Idealnie nadaje się do wszystkich wypieków pszennych.

Trwałość i przechowywanie:

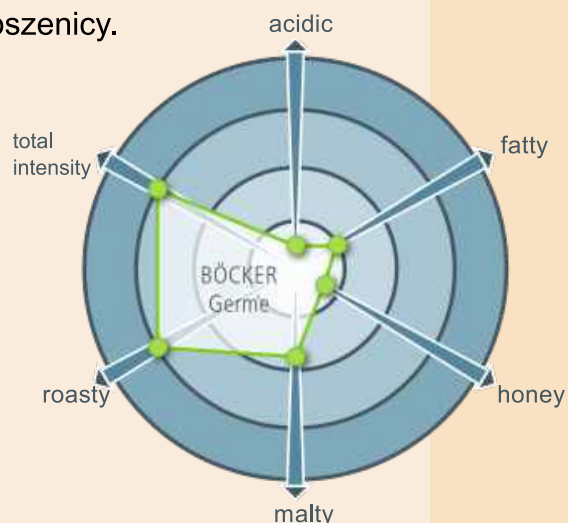
BÖCKER Germe posiada 12- miesięczny okres przydatności do spożycia w zamkniętych workach, w chłodnym i suchym miejscu

Opakowanie:

BÖCKER Germe jest dostępny w 25 kg workach.

Składniki:

Mączka z zarodków **pszenicy**, zmielone produkty **pszenne**, kultury starterowe.



► Kontakt:

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

