

Pośrednio - starter

Bezpośrednio w proszku

Bezpośrednio w płynie

Bezpośrednio - pasty

BÖCKER BIO STARTER

Mylanese Lievito Naturale

Aktywny starter pszenny z naturalnymi drożdżami



PL-EKO-01
Rolnictwo UE

- Do tradycyjnego prowadzenia fermentacji pszennych
- Zapewnia stabilną jakość fermentacji dzięki wyselekcjonowanym bakteriom kwasu mlekowego oraz drożdżom zakwasowym
- Idealny do produkcji łagodnych i silnie aktywnych zakwasów pszennych, które umożliwiają pieczenie bez drożdży piekarskich
- Owocowy aromat z podkreślonym smakiem, dzięki optymalnemu stosunkowi kwasu mlekowego i octowego
- Idealny do pieczywa pszennego i wypieków drożdżowych
- Poprawia elastyczność i krajalność miękkiszu chleba
- Do drobnych aromatycznych wypieków, w naturalny sposób wydłuża świeżość

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

BÖCKER BIO STARTER Mylanese Lievito Naturale

Aktywny starter pszenny z naturalnymi drożdżami

Ogólne informacje:

Opierając się na tradycyjnym procesie sięgającym czasów Greków i Rzymian, BÖCKER opracował aktywny starter pszenny BÖCKER Mylanese Lievito Naturale. Naturalne drożdże w BÖCKER Mylanese Lievito Naturale pochodzą z owoców i nadają wypiekowi szczególny aromat. Z BÖCKER Mylanese Lievito Naturale można przygotować tradycyjne pszenne pieczywo.

Obszar działania:

Fermentacja pszenna firmy BÖCKER jest idealna do wypieków pszennych takich jak bagietki, biały chleb, ciabatta, bułki, ciasta drożdżowe i croissanty.

Sposób użycia:

Wyprowadzana raz w tygodniu fermentacja BÖCKER gwarantuje wysoki poziom mikroflory. Ta mikroflora wykazuje silną aktywność. Ciasta z użyciem tej fermentacji są stabilne i nadają się również do obróbki mechanicznej.

Opakowanie:

BÖCKER Mylanese Lievito Naturale jest dostarczany w 15 kg kanistrze lub w IBC Kontener 600 kg.

Wysyłka:

Ze względu na wysoką aktywność produktu BÖCKER Mylanese Lievito Naturale, transport i przechowywanie odbywa się wyłącznie w warunkach chłodniczych 4-6°C



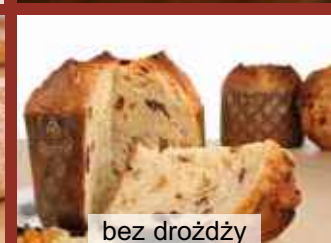
PL-EKO-01
Rolnictwo UE



bez drożdży



bez drożdży



bez drożdży



► Kontakt:

Telefon: +48 44 754 24 56 | e-mail: info@malmon.eu

Malmon

Mroczków Gościnnie 52C | 26-300 Opoczno
Telefon: +48 44 754 24 56 | e-mail: info@malmon.eu
www.malmon.eu

Ernst Böcker GmbH & Co. KG PO

Box 21 70 | 32378 Minden · Germany
Tel +49 571 83799-0 | Fax +49 571 83799-20
www.sauerteig.de

