

BÖCKER ActiVivo

Pośrednio - Starter

Bezpośrednio w proszku

Bezpośrednio w płynie

Bezpośrednio - pasty

Aktywny kwas płynny

- BÖCKER ActiVivo Wheat - pszenny
- BÖCKER ActiVivo Rye - żytni
- BÖCKER ActiVivo Spelt - orkiszowy



Mikroorganizmy, które są tak ważne w produkcji zakwasów są niewidoczne dla naszych oczu, ale są kluczem do udanych wypieków! Produkcja na naturalnym zakwasie - tradycja jako podstawa nowoczesnych produktów. Jako specjalista od zakwasów firma BÖCKER od ponad 100 lat opracowuje naturalny zakwas i pracuje z mikroflorą, której nie widać gołym okiem, ale która jest aktywna. Chcąc uzyskać tradycyjne wypieki na zakwasie przy jednoczesnym zastosowaniu nowoczesnych procesów produkcyjnych, dostępna jest teraz seria BÖCKER ActiVivo: zakwasy naturalne, aktywne w płynie, gotowe do użycia (występuje również w kategorii BIO).

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

BÖCKER ActiVivo

Aktywny kwas płynny

Zastosowanie :

Jako płynny aktywny zakwas do wyrobów piekarniczych, takich jak chleb, bułki, bagietki, rogate, pizza.

Zalety:

- Właściwy aromat chleba.
- Do wypieków o pozytywnych właściwościach odżywczych.
- Dłuższa świeżość.
- Prosta, bezpośrednia i niezawodna aplikacja – skracająca czas produkcji.
- Stała wyselekcjonowana mikroflora z drożdżami zakwasowymi.

Sposób użycia:

5-20% w stosunku do mąki

Opakowanie i przechowywanie:

- Opakowanie Kanister 15kg
- Data przydatności do spożycia 60 dni
- Przechowywanie i transport w temperaturze 4-6 °C



► Kontakt:

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