

# BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Pośrednio – Starter

Bezpośrednio – w proszku

Bezpośrednio – w płynie

Bezpośrednio – pasty

KLASYCZNY STARTER  
DLA WYTWARZANEGO KWASU  
W PAŃSTWA ZAKŁADZIE



- do wszystkich metod i urządzeń prowadzenia kwasów
- dobry przy wszystkich powszechnie używanych temperaturach
- wysoka, niezawodna aktywność
- odporny na przerastanie
- gwarantuje charakterystyczny zakwasowy smak chleba dzięki zawartości żywych kultur bakterii *Lactobacillus sanfranciscensis*
- stale kontrolowana jakość produktu

NATURALNE

**KWASY, ROZCZINY  
I SPECJALNE FERMENTACJE**



**BÖCKER**  
Specjalista od kwasów