

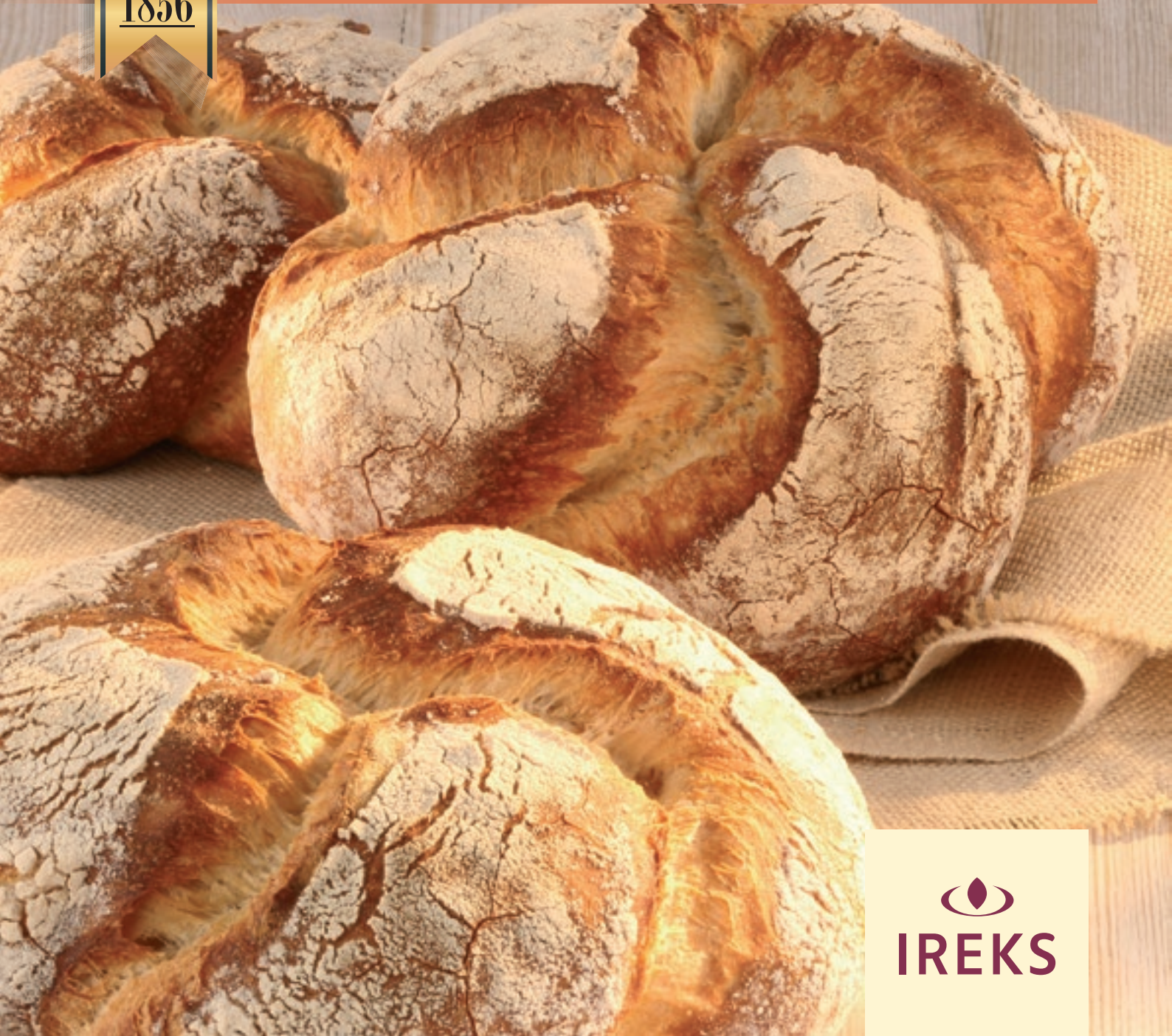


Durum-Sauerteig

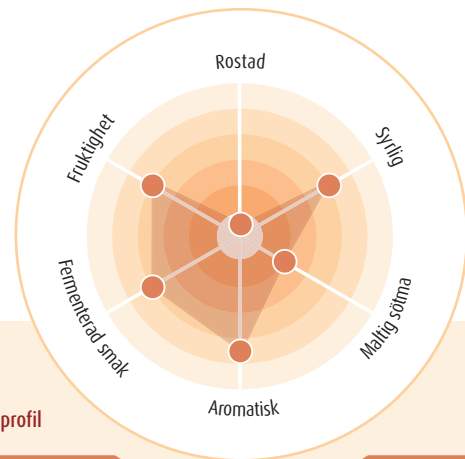
CLEAN
LABEL

SEDAN
1856

Torkad durumсурdeg för tillverkning av medelhavsinspirerade bröd sorter




IREKS



RUCKDESCHEL'S DS

Torkad durumсурdeg för tillverkning av medelhavsinspirerade bröd sorter

Rekomenderad dosering

2 - 5 % på mjölmängden alt. 40 - 85 g/lit

Syragrad

50

Ingrediens

Torkad durumсурdeg (malda durum produkter, surdegskultur)

Hållbarhet

9 månader; förvaras kallt, torrt och mörkt

Förpackning

12,5 kg

Produktfördelar

Processfördelar: - enkel att dosera
- tillsätts direkt i degen för alla vetebaserade bröd

Kvalitetsfördelar: - rik på tradition och en trendsättare
- inspirerad av smaker från medelhavsområdet
- mild-aromatisk karaktär på brödsortimentet'
- enkel återdeklaration (Clean Label)
- hög konsument acceptans

RUCKDESCHEL'S DS traditionellt framställd surdeg som torkats. Med en speciell teknik för malda durum produkter bibehålls det typiska gula färgen även på slutprodukten. **Vi förstår oss på kulturen med surdeg.**



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com

IREKS Konsulenter:

Jesper Dahlskog
Bil: +46 70 575 25 31
jesper.dahlskog@ireks.com

Rickard Persson
Bil: +46 70 576 44 82
rickard.persson@ireks.com

Emil Nilsson
Bil: +46 70 631 26 16
emil.nilsson@ireks.com