



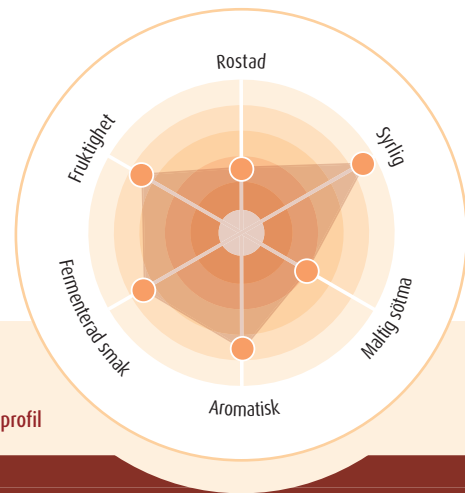
Roggen-Sauerteig

CLEAN
LABEL

Torkad rågsurdeg för tillverkning av råg- och vete/råg-bröd med kraftfull smak

SEDAN
1856

IREKS



RUCKDESCHEL'S RS

Torkad rågsurdeg för tillverkning av råg- och vete/råg-bröd med kraftfull smak

Rekomenderad dosering

1 - 5 % på mjölmängden alt. 20 - 85 g/lit

Syragrad

200

Ingrediens

Torkad surdeg av råg (malda råg 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 bröd typer innehållande råg
- definierat syragrad för att öka säkerheten till en lyckad slutprodukt
- jämn bröd kvalitet

Kvalitetsfördelar:

- förbättrade skivegenskaper
- typisk surdegdoft
- distinkt surdegprofil
- karakteristisk smak av rågsurdeg
- enkel återdeklaration (Clean Label)
- hög konsument acceptans

RUCKDESCHEL'S RS traditionellt främställd surdeg som torkats. På så sätt uppnår vi de speciella smakerna som kännetecknar en klassisk surdeg.
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