

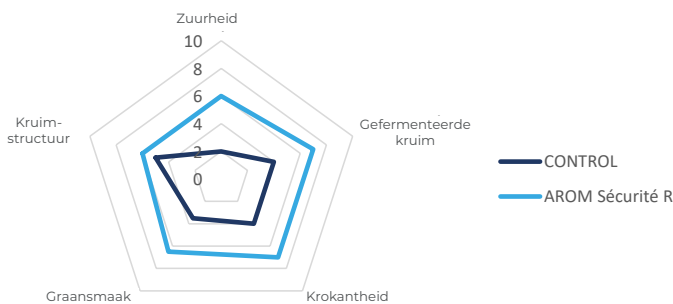


La Parisienne®
1886
Levures Ingrédients

AROM SÉCURITÉ R

[INACTIEVE ROGGE ZUURDESEM]

Inactieve zuurdesem om een smaak van granen en een vleugje zuurheid aan uw gebakken producten te geven.



ATRIBUTEN

Sensory profile geëvalueerd door een onafhankelijk proefpanel. De grafiek toont de intensiteit van de smaak en het aroma van direct verwerkt wit brood aan. Het controlestaal bevat geen zuurdesem.

VOORDELEN	Geeft broden een uitstekend aroma en een vleugje rogge. Maakt brood met een goed volume en een open kruim. Het laat een grotere vochtigheid van het deeg toe. Kan worden gebruikt in alle soorten brood, vooral wanneer u op zoek bent naar een zuurheid met geroosterde tonen.
DOSERING	Tussen de 1 en 7% op het bloemgewicht, afhankelijk van het gewenste resultaat.
VERPAKKING	1kg zak x 12 15kg zak
INGREDIËNTEN	Inactieve rogge zuurdesem
BEWAARADVIES	Bewaar in de originele, hermetisch afgesloten verpakking op een koele (<25 °C) en droge plaats.
HOUDBAARHEID	12 maanden

Voor meer informatie en inspiratie: www.abmauri-ferm.com

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com