

UNIFERM

FermFresh-Goldling

Erjesztett friss paszta
búzacsírával és kovással



Búzacsíra - Az erővel teli
természetes
alapanyag



BÉKÁS Kft.

cukrász, sütőipari,
gasztronómiai nagykereskedés



UNIFERM FermFresh-Goldling

UNIFERM

FermFresh-Goldling

Erjesztett friss paszta búzacsírával és kovással

Búzacsíra – Az erővel teli természetes alapanyag!

- ✓ 100% elemi erő
- ✓ természetes életerő



Az UNIFERM FermFresh-Goldling használatának előnyei Ön számára:

Innovatív alapanyag...

- ▶ E-szám mentes
- ▶ Enyhén édes a hozzáadott cukorrépa szirup miatt
- ▶ Minden típusú kenyérhez és pékáruhoz használható
- ▶ Friss termék (hűtendő) műanyag vödörben

... számos finom pékáruhoz és kenyérhez

- ▶ Az egészséges étrend mindennapi része
- ▶ Tartalmazza a kovászt
- ▶ Tápláló búzacsíra olajjal
- ▶ Kimagaslóan hosszan tartó frissesség
- ▶ Búzacsíra tartalmának köszönhetően kedvező hatással van az egészségre
- ▶ Egyszerű felhasználhatóság, kiváló íz

Adagolás

10-40% a liszt súlyára számítva

10-30% a kész tészta súlyára számítva

Recept

Búzaliszt	7 kg
Rozsliszt	3 kg
UNIFERM FermFresh-Goldling	3 kg
UNIFERM MegaStabil	0.1 kg
UNIFERM Activa sütőélesztő	0.3 kg
Só	0.22 kg
Víz	kb. 6.4 kg
Összesen:	20.02 kg

Elkészítés:

Dagasztási idő	alapos dagasztás
Tészta hőmérséklete	kb. 26 °C
Pihentetés	kb. 20 perc
Darabsúly	0.85 kg
A felületét kenyérmorzsával és szezámaggal díszítjük.	
Kelesztési idő	kb. 40 perc
Sütési idő	kb. 50 perc
Sütési hőmérséklet	250 majd 210 °C



Budapest

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

Győr

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 37.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

Keszthely

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

Szolnok

5000 Szolnok,
Thököly út 101
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu