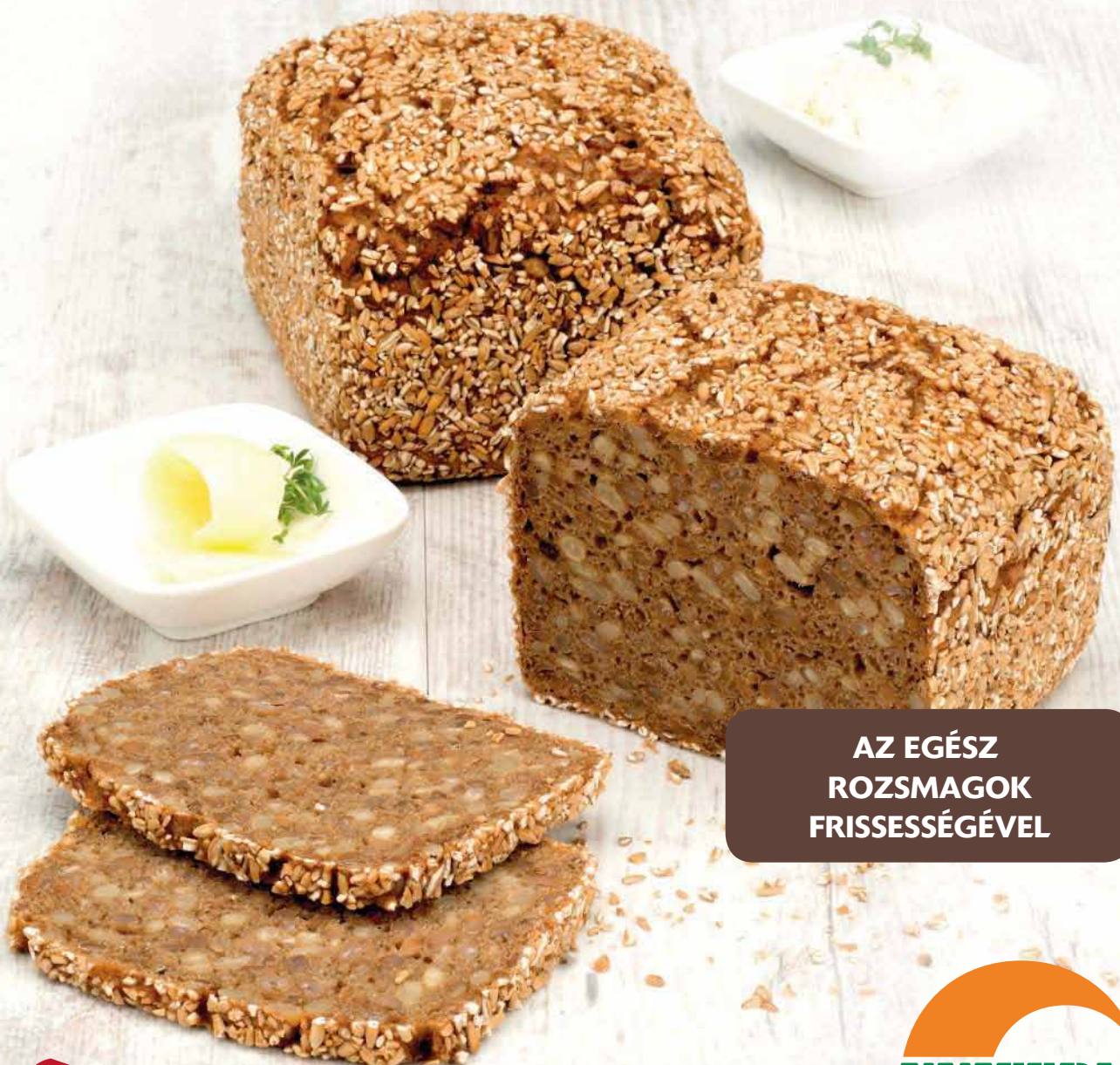


UNIFERM FermFresh- Roggen

Erjesztett friss paszta
egész rozsmagokkal

UNIFERM FermFresh-Roggen



AZ EGÉSZ
ROZSMAGOK
FRISSESSÉGÉVEL



BÉKÁS Kft.

cukrász, sütőipari,
gasztronómiai nagykereskedés



UNIFERM

FermFresh-Roggen

Erjesztett friss paszta egész rozsmagokkal

Az **UNIFERM FermFresh Roggen** egy friss alapanyag, amely biztosítja a pékáruk frissességét és különlegesen finom rozsos ízét. Az áztatott rozsszemek természetes alapanyagokkal készülnek, mint a burgonyapehely és a rozskovász. A termék azonnal használható.

UNIFERM FermFresh-Roggen innovatív – praktikus – friss



Az UNIFERM FermFresh-Roggen használatának előnyei az Ön számára:

Innovatív alapanyag...

- ▶ E-szám mentes
- ▶ Rugalmasan adagolható
- ▶ Minden típusú pékáruhoz használható
- ▶ Kitűnő íz
- ▶ Tartalmazza a kovászt
- ▶ Teljes kiőrlésű kenyerek és zsömlék készítéséhez

... számos finom pékáruhoz

- ▶ Azonnal használható
- ▶ Nem szükséges áztatni
- ▶ Kimagaslóan hosszan tartó frissesség
- ▶ Malátabarna színű friss termék (hűtendő) műanyag vödörben

Adagolás

Ízlés szerint (a készterméktől függően)

Recept

Búzaliszt	7 kg
Rozsliszt	3 kg
UNIFERM FermFresh-Roggen	4 kg
UNIFERM MegaStabil	0.25 kg
UNIFERM Activa sütőlesztő	0.35 kg
Só	0.17 kg
Víz	kb. 7 kg
Összesen:	21.77 kg

Díszítés:

Burgonyapehely 0.3 kg

Elkészítés:

Dagasztási idő 6+2 (spirálkaros dagasztógéppel)
Tészta hőmérséklete kb. 28°C
Pihentetés 10 perc
Darabsúly 0,85 kg 18 cm-es körök
Kelesztés 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

bekaskft.hu