

UNIFERM FermFresh- Kürbis

Erjesztett friss paszta
sütőtöklével és tökmaggal

UNIFERM FermFresh-Kürbis



A SÜTŐTÖK
FRISSESSÉGÉVEL

UNIFERM

FermFresh-Kürbis

Erjesztett friss paszta sütőtöklével és tökmaggal

UNIFERM FermFresh-Kürbis kitűnő frissességet és a sütőtök finom aromáját adja a pékárukhoz. A természetes összetételű paszta sütőtökkel, burgonyapehellyel és fűszerekkel különleges ízlményben részesíti a fogyasztókat. Sokoldalú termék, mellyel mindenféle pékáru elkészíthető: kenyerek, zsömlék, panini, muffin, stb.

UNIFERM FermFresh-Kürbis
innovatív – praktikus – friss

Az UNIFERM FermFresh-Kürbis használatának előnyei Ön számára:

Innovatív alapanyag...

- ▶ E-szám mentes
- ▶ Modern pékárukhoz
- ▶ Friss és változatos termékekhez
- ▶ Egész tökmagokkal és friss sütőtöklével

...finom pékárukhoz és kenyérhez

- ▶ Kiváló íz és hosszantartó frissesség
- ▶ Kenyérből a sütőtök természetes színével



Adagolás

20% a liszt súlyára számítva

Recept

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Búzaliszt | 5 kg |
| Rozsliszt | 5 kg |
| UNIFERM FermFresh-Kürbis | 2 kg |
| UNIFERM MegaStabil | 0.15 kg |
| UNIFERM Activa sütőélesztő | 0.4 kg |
| Só | 0.2 kg |
| Víz | 6.5 kg |
| Összesen: | 19.25 kg |

Elkészítés:

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Dagasztási idő | 5+3 (spirálkaros dagasztógéppel) |
| Tészta hőmérséklete | kb. 27 °C |
| Pihentetés | 15 perc |
| Darabsúly | 0.6 kg |
| Kelesztés | kb. 40 perc és 30 °C |
| Sütési idő | kb. 45 perc |
| Sütési hőmérséklet | 250 majd 210 °C |

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

Győr
9028 Nyíregyháza,
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