

W

W

W

W

W

W

W

W

W



W

W

W



• W W W W

• W

• W W L

• W

W

W

W

1DW W D W W

L W

W

P



BÖCKER
The experts in sourdough

BÖCKER DUO aromatique

Aromatyczny, płynny zakwas do wysokiej jakości wypieków pszennych

Zastosowanie:

Dwa składniki nadają BÖCKER DUO aromatique znaczącej wydajności smaku, ponieważ powstał w wyniku fermentacji z najwyższej jakości zarodków pszennych i żyta. W BÖCKER DUO aromatique dzięki szerokiej gamie zastosowań jest produktem wielofunkcyjnym w piekarni.

Jego celem jest poprawa walorów smakowych w pieczywie pszennym i żytnim.

BÖCKER DUO aromatique nadaje gotowym produktom "francuski charakter".

Zastosowanie:

W zależności od rodzaju uzyskanego produktu BÖCKER DUO aromatique można stosować w ilości od 5-10% w stosunku do ogólnej ilości mąki.

Można go stosować do wszystkich metod prowadzenia ciasta, nawet bezpośrednich.

Wypieki:

Idealny środek do tradycyjnego pszennego pieczywa uzyskanego w bezpośrednim lub w całonocnym procesie fermentacji np: bagietek, bułek, chlebów mieszanych, chlebów pszenno-żytnich

Zalety:

- wyraźne tworzenie się chrupiącej skórki
- delikatna kruchość
- długi okres trwałości i anty-pleśni
- elastyczny mięksisz
- bezpieczne stosowanie
- poprawia stabilność fermentacji
- łatwe dozowanie
- atrakcyjna cena / stosunkowo wydajny produkt

Okres trwałości:

BÖCKER DUO aromatique zachowuje świeżość bez pasteryzacji. Stabilizowany jest octem winnym i solą. W zamkniętym opakowaniu może być, przechowywany przez 9 miesięcy bez schładzania. Po otwarciu, przechowywać w temp. od 4 do 6°C, szybko zużyć.

Opakowanie:

BÖCKER DUO aromatique jest dostępny w opakowaniach Bag-in-Box 10kg



► Proszę skorzystać z naszego biura obsługi

Telefon: 044 75 42 456

mail: info@malmon.eu

Malmon

Mroczków Gościenny 52C
26-300 Opoczno
Telefon: 044 7542 458
Fax: 044 7542 454
info@malmon.eu

Ernst Böcker GmbH & Co. KG PO

Box 21 70
32378 Minden · Germany
Tel +49 571 83799-0
Fax +49 571 83799-20 www.sauerteig.de



BÖCKER
The experts in sourdough