

Pośrednio - starter

Bezpośrednio w proszku

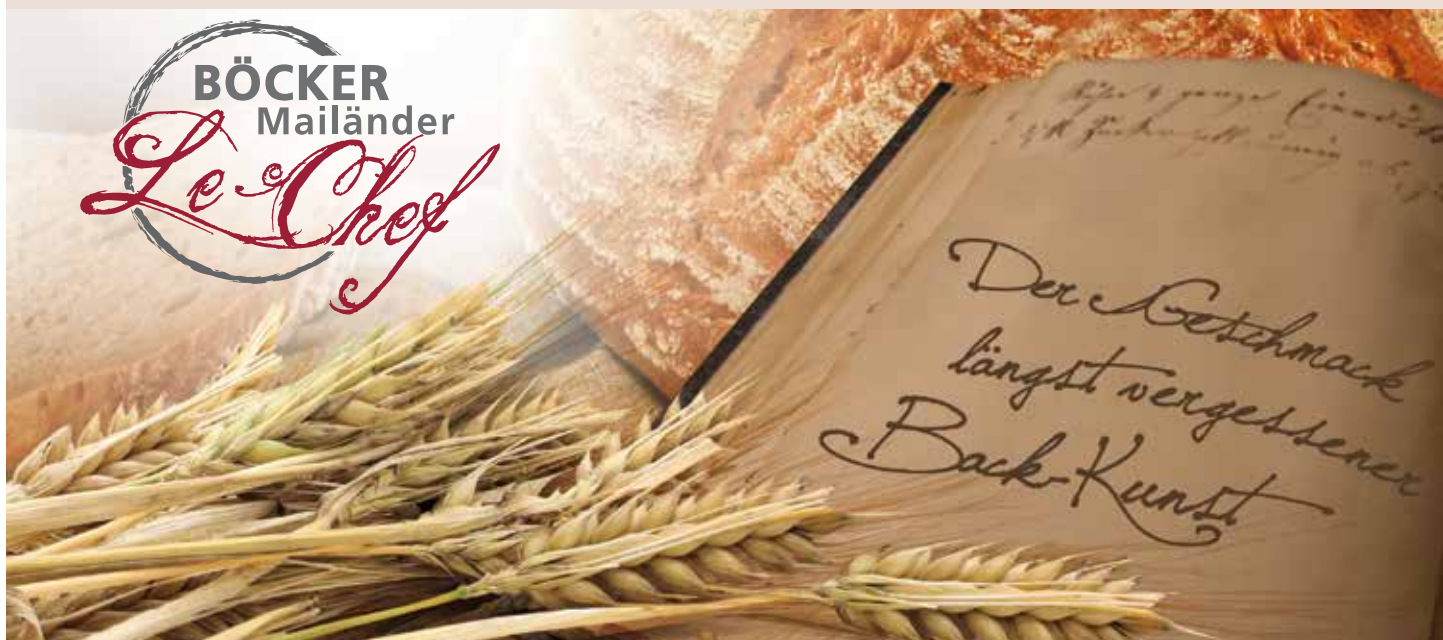
Bezpośrednio w płynie

Bezpośrednio - pasty



# BÖCKER »Le Chef«

Bezpieczny i pewny  
starter do pszennej fermentacji



- Oryginalna receptura oparta na technologii „BÖCKER-Mailänder“
- Bezpieczeństwo mikrobiologiczne w fermentacjach pszennych
- Dla typowych śródziemnomorskich wypieków w oparciu o „Lievito Naturale“ - produkcja bez drożdży piekarskich
- Nowy starter w formie kruszonki - łatwy w stosowaniu

Naturalne **zakwasy**  
i **specjalne fermentacje**  
dla lepszego **aromatu**



# BÖCKER »Le Chef«

Stosowany jako starter do zakładowych pszennych fermentacji

## Informacja ogólna:

BÖCKER »Le Chef« jest kulturą starterową do pszennej fermentacji. Z jego pomocą drożdże mogą być wytwarzane w fermentacjach piekarni. Ten całkowicie niezależny i elastyczny proces fermentacji wytwarza zaczyn z tolerancją roboczą 24 godziny. Z zakwasu BÖCKER »Le Chef« proces fermentacji jest bezpieczny pod względem mikro-biologicznym. Zrównoważony stosunek bakterii mlekowych i drożdży zakwasowych prowadzi do powstania owocowego aromatu naturalnych drożdży.

BÖCKER »Le Chef« jest oparty na tradycyjnej recepturze w której drożdże są uprawiane ze zbóż i owoców - zacier.

## Zalety:

Bezpieczny i owocowy smak tradycyjnych chlebów pszennych. Umożliwia pieczenie bez drożdży piekarskich.

## Dawkowanie:

W procesie dwustopniowym BÖCKER »Le Chef« nadaje się do optymalizacji aromatu w pieczywie pszennym. BÖCKER »Le Chef« można stosować jako kulturę starterową do własnej produkcji drożdży zakwasowych.

## Pakowanie:

BÖCKER »Le Chef« konsystencji mokrej kruszonki w 2kg PE torebkach.



DE-ÖKO-001  
EU-Landwirtschaft



► Proszę skorzystać z naszego biura obsługi

**Telefon: 044 75 42 456**

**mail: [info@malmon.eu](mailto:info@malmon.eu)**

## Malmon

Mroczków Gościnny 52 C  
26-300 Opoczno  
Telefon: 044 7542 456  
Fax: 044 7542 454  
[info@malmon.eu](mailto:info@malmon.eu)

## Ernst Böcker GmbH & Co. KG

Ringstraße 55–57  
32427 Minden · Germany  
Tel +49 571 83799-0  
Fax +49 571 83799-20  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de)



**BÖCKER**  
Ihr Sauerteig-Spezialist