



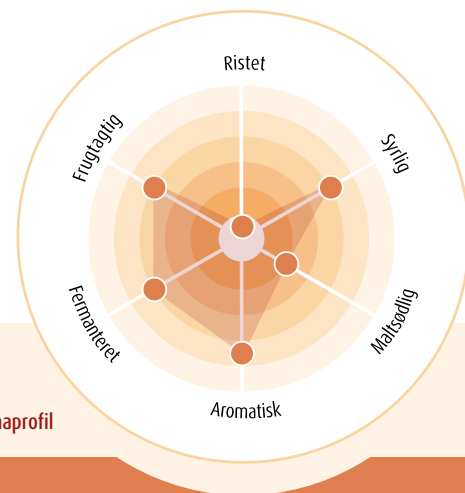
Durum-Sauerteig

CLEAN
LABEL

SIDEN
1856

Tørret durumhvedesurdej til fremstilling af middelhavsinspirerede hvedebrød

IREKS



RUCKDESCHEL'S DS

Tørret durumhvedesurdej til fremstilling af middelhavsinspirerede hvedebrød

Anbefalet dosering

2 - 5 % af melmængden

Syregrad

50

Ingrediens

Tørret durumsurdej (formalede durumprodukter, starterkultur)

Holdbarhed

9 måneder, opbevares køligt, tørt og mørkt

Pakning

12,5 kg

Produktfordele

Arbejdsfordele:

- enkel dosering
- direkte tilsætning til alle hvedebaserede brød

Kvalitetsfordele:

- traditionsrig ingrediens med nutidig karakter
- typisk smag af middelhavsbrød
- mild aromatisk brødkarakter
- deklarationsvenlig ingrediensliste (Clean Label)
- højt værdsat af forbrugere

RUCKDESCHEL'S DS bliver traditionelt fermenteret og derefter tørret. Gennem anvendelse af specielle formalede durumprodukter fremkommer den typiske let gule farve. **Vi plejer surdejskulturen.**



IREKS BAGECENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk