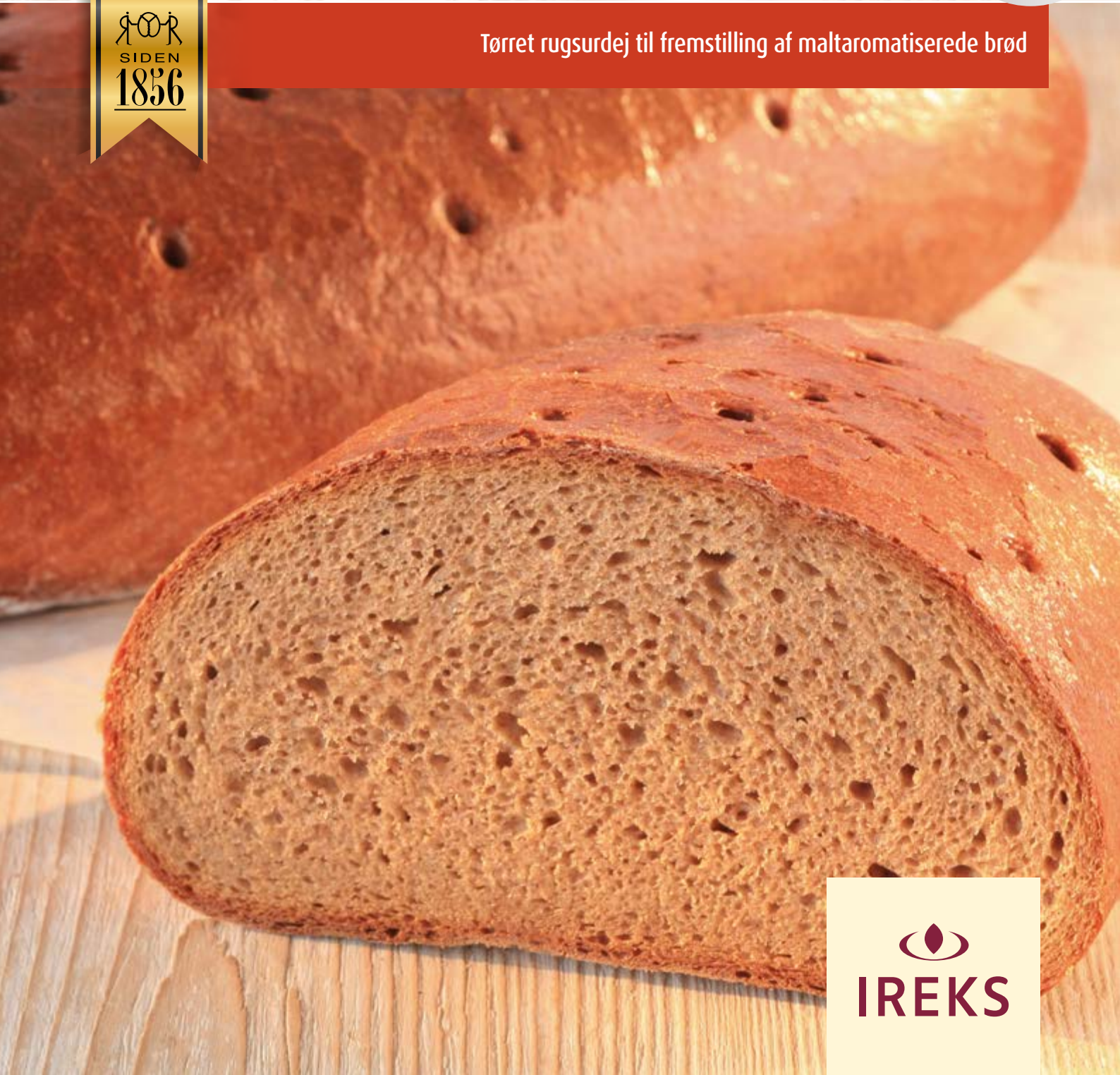


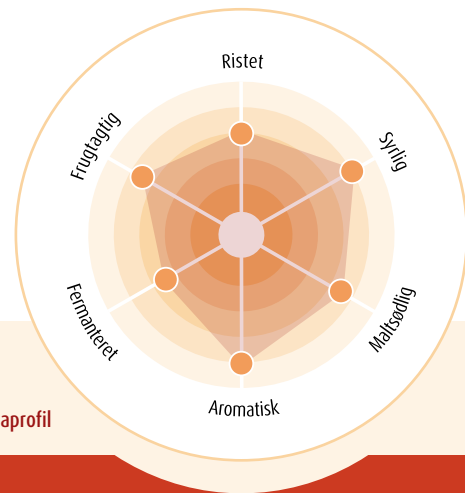


Roggen-Malz-Sauerteig



Tørret rugsurdej til fremstilling af maltaromatiserede brød





RUCKDESCHEL'S RMS

Tørret rugsurdej til fremstilling af maltaromatiserede brød

Anbefalet dosering

1 - 5 % af melmængden

Syregrad

180

Ingrediens

Tørret rugsurdej (formalede rugprodukter, rugmaltmel, starterkultur)

Holdbarhed

9 måneder, opbevares køligt, tørt og mørkt

Pakning

12,5 kg

Produktfordele

Arbejdsfordele:

- enkel dosering
- direkte tilsætning til alle hvede- og rugholdige brød
- forsyning og aromaintensivering på samme tid
- mange anvendelsesmuligheder

Kvalitetsfordele:

- indbydende rødlig brun krumme
- behagelig syreprofil
- maltaromatiseret brødkarakter
- deklarationsvenlig ingrediensliste (Clean Label)
- højt værdsat af forbrugere

RUCKDESCHEL'S RMS forener malt- og surdejstraditionen, som huset IREKS kendes for, i et produkt. **Vi plejer surdejskulturen.**