



# Roggen-Sauerteig



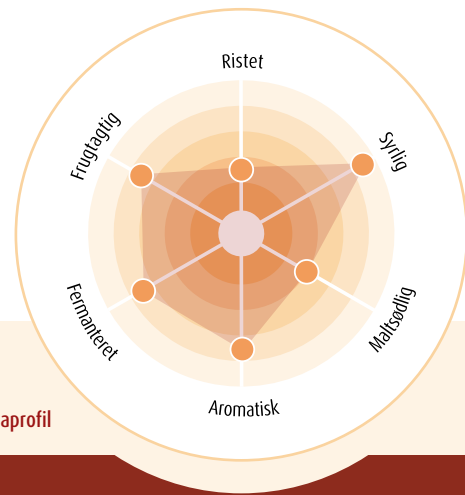
CLEAN  
LABEL

ÅR  
SIDEN  
1856

Tørret rugsurdej til fremstilling af kraftigt aromatiserede rug- og rugblandingsbrød



IREKS



Aromaprofil

# RUCKDESCHEL'S RS

Tørret rugsurdej til fremstilling af kraftigt aromatiserede rug- og rugblandingsbrød

## Anbefalet dosering

1 - 5 % af melmængden

## Syregrad

200

## Ingrediens

Tørret rugsurdej (formalede rugprodukter, starterkultur)

## Holdbarhed

9 måneder, opbevares køligt, tørt og mørkt

## Pakning

12,5 kg

## Produktfordele

Arbejdsfordele:

- enkel dosering
- direkte tilsætning til alle rugholdige brød
- fast defineret syregrad giver produktionssikkerhed
- ensartet brødkvalitet

Kvalitetsfordele:

- skærefast, elastisk krumme
- typisk surdejsduft
- karakteristisk syreprofil
- kraftig aromatiseret brødkarakter
- deklarationsvenlig ingrediensliste (Clean Label)
- højt værdsat af forbrugere

**RUCKDESCHEL'S RS** bliver traditionelt fermenteret og derefter tørret. Derved opnår vi den særlige aroma, der kendetegner vores surdeje. **Vi plejer surdejskulturen.**