



FERMDOR GERM

DESCRIPCIÓN GENERAL

Masa madre en polvo con centeno deshidratado y germen de trigo. Aromática fragancia de germen de trigo, nueces, acidez distintiva y esencia de malta. Ideal para panes rústicos de intenso sabor.

Nivel de acidez TTA : 90 -110

USO

Aplicar 2 - 3% sobre el peso de harina.

INGREDIENTES

Germen de trigo, harina de trigo fortificada, harina de arroz, harina de cebada malteada, agua, cultivo iniciador.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IPT05-003	25 kg	Bolsa	

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Masas Madres, Panadería