



FERMDOR SPELTA DE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Masa madre en polvo de pura Spelta. Para panes de spelta y panes rústicos.

Nivel de Acidez TTA: 40 – 45

USO

Aplicar 2 - 3% sobre el peso de harina.

INGREDIENTES

Productos de la molienda de trigo cascado (Espelta), harina de cebada malteada, agua, cultivo iniciador.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IPT05-002	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.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Masas Madres, Panadería