



## 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**  
IPT05-002

**Tamaño**  
25 kg

**Tipo**  
Bolsa

**Paletización**

## 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