BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

FERMDOR TRIGO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Masa madre en polvo a base de trigo, naturalmente acidificado.

Nivel de Acidez TTA: 73 – 83.

USO

Aplicar 0.5 - 3% sobre el peso de harina.

INGREDIENTES

Trigo molido, agua, cultivo iniciador.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IPT05-001	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 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Masas Madres, Panadería