



FERMDOR R CLASSIC

DESCRIPCIÓN GENERAL

Fermdor R Classic, es una masa madre en polvo, se obtiene de la fermentación de harina de centeno con cepas seleccionadas de microorganismos. Entrega sabor cereal y aroma a productos de panadería, mejorando también las características de la corteza, miga y frescura del pan. Además, aporta un sabor más equilibrado con notas de cereal y aromas característicos de la fermentación.

[VER MÁS PRODUCTOS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para elaborar productos de panadería con exquisito sabor y aroma a masa madre.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
PT-25163	5 KG	Saco	
PT-25157	25 KG	Saco	

INFORMACIÓN ADICIONAL

Bakels Chile elabora y testea sus desarrollos mediante pruebas, controles e investigaciones confiables, que someten los productos a diferentes condiciones, para tratar de lograr resultados estándares. Por lo anterior se requiere seguir las instrucciones de mezclado, elaboración, aplicación y horneado, según corresponda, resguardando, además, las condiciones de transporte, almacenaje y manipulación apropiada, según lo descrito en sus respectivas Fichas Técnicas, por lo que ningún actor del proceso podrá realizar cambios sustanciales en los procesos, sin la revisión y asesoría de personal técnico de Bakels Chile, el que está disponible para ayudar a los compradores a adaptar los productos a sus condiciones. De lo contrario, no puede asegurar la obtención de resultados definidos como esperables, para mayor información consultar con el vendedor asignado a su zona.



ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Polvo



CATEGORÍA

Masas Madres



MARCAS

Fermdor