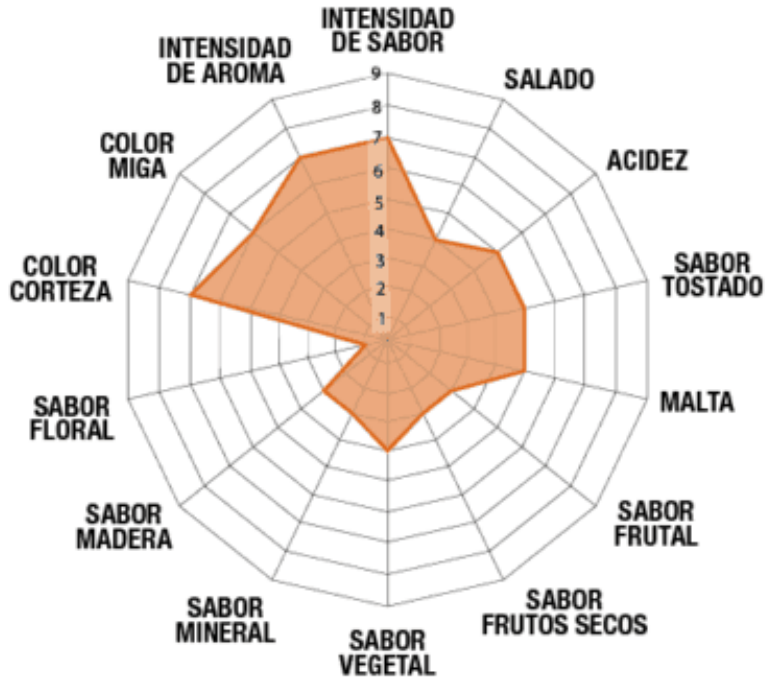


FERMDOR W GERM

DESCRIPCIÓN GENERAL

Fermdor W Germ, es una masa madre en polvo, obtenida de la fermentación de germen de trigo y centeno con cepas seleccionadas de microorganismos. Entrega sabor de perfil más ácido, intensidad en el gusto, color y aroma a productos de panadería, mejorando también las características de la corteza, miga y frescura del pan. Además, aporta mayor acidez y color.

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-25165	5 KG	Saco	
PT-25159	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 horneo, 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 son el vendedor asignado a su zona.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL

360 dias

TIPO

Polvo

CATEGORÍA

Masas Madres

MARCAS

Fermdor