

allesgute

Fermentum Secale

**Behutsam gereiftes Fermentationsprodukt
mit Roggenkörnern**





Fermentum Secale

Behutsam gereiftes Fermentationsprodukt mit Roggenkörnern

Durch eine über Wochen behutsam und kontrolliert betriebene Fermentation, entsteht ein Aromaprofil, welches einzigartig ist und durch keine andere Herstellungsweise hervorgebracht werden kann.

Dieses Fermentationsprodukt enthält die für roggenhaltige Gebäcke typischen Geschmacksnoten in konzentrierter Form. In Verbindung mit den im Ferment selbst verquollenen, ganzen Roggenkörnern werden so Gebäcke von intensivem Geschmack und optisch harmonisierendem Erscheinungsbild geschaffen.

Nutzen Sie die gereiften Aromastoffe aus einer langen Fermentation zur Veredelung Ihrer Gebäcke.



Anwendungsempfehlung

Für Weizen- und Roggengebäcke als Kleingebäck oder Brote

- über mehrere Wochen behutsam gereiftes Ferment für das volle Aroma
- einzigartiges Roggenaroma für besonders aromatische Gebäcke
- mit aromaintensiv verquollenen, ganzen Roggenkörnern
- ideal als Obenaufdosierung zur Veredelung von Gebäcken
- einfache Anwendung durch Direkte- oder Unterkneth-Methode
- breiter Anwendungsbereich für Brote und Kleingebäcke
- die Gebäcke erhalten einen besonderen, roggen-kraftigen Geschmack
- natürlich konserviert, dadurch ungeöffnet ohne Kühlung lagerfähig

Dosierungsempfehlung

(variabel, je nach gewünschter Geschmacksintensität)

- Direkte Rezeptur auf Mehl 10 – 30 %
- Unterkneth-Methode auf Teig 6 – 18 %

Das Produkt dient der Geschmacksverbesserung und wird unabhängig von einer Teigsäuerung eingesetzt.

Inhaltsstoffe des Produktes:

Sauerteig (Roggen, Weizen), Roggenvollkornkörner, Wasser, Apfelessig, Weizenquellstärke, Speisesalz



MeisterMarken - Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere
Hotline unter: 0800/418 418 0 zur Verfügung.

www.UlmerSpatz.de
www.MeisterMarken.de