

Produktová skupina:

DROŽDÍ

Droždí čerstvé



Název výrobku:

MAUTNER ZELENÝ 25 KG

ČERSTVÉ PEKAŘSKÉ DROŽDÍ **MAUTNER** JE VYVINUTO SPECIÁLNĚ PRO PŘÍPRAVU **KYSELÝCH TĚST**.

Přednosti:

- spolehlivé a stabilní, zaručující rovnoměrné kynutí těsta v čase
- droždí s dlouhou trvanlivostí, bakteriologickou čistotou a spolehlivým technologickým servisem

Skladovací podmínky:

Pro zachování optimální kvality droždí doporučujeme:

- skladovat v chladu při teplotě 1 - 10°C (optimum 2 - 6°C)
- vyndávat droždí z chladicího boxu těsně před zpracováním, jinak by mohlo docházet vlivem vyšších teplot (nad 10°C) ke snižování mohutnosti kynutí a k nutnosti zvýšit dávku droždí.

Dávkování:

Dávkování droždí do těsta ovlivňují různé faktory (druh pečiva, teplota těsta,..) a tedy stanovení dávky je značně individuální. Se stanovením optimální dávky droždí jakož i s dalšími dotazy Vám poradí naši pekaři-technologové viz kontakty na vnitřní straně obalu nabídkového katalogu Lesaffre Česko.

Prodejní jednotka	pytel 25 kg
Skladovací podmínky	v chladu a suchu při teplotě 1 - 10°C
Doba trvanlivosti	28 dní ode dne balení při dodržení skladovacích podmínek

MAUTNER ZELENÝ 25 KG

PRODUKTOVÝ LIST