

Produktová skupina:

**DROŽDÍ**

**Droždí čerstvé**



Název výrobku:

**STANDARD 0,5 KG**

ČERSTVÉ PEKAŘSKÉ DROŽDÍ **STANDARD** JE URČENÉ PRO PŘÍPRAVU **VŠECH DRUHŮ KYNUTÝCH TĚST** (KLASICKÉ PEČIVO, CHLEBA, ŘÍZENÉ KYNUTÍ).

**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	kostka 0,5 kg, baleno v kartonu po 10 kg
Skladovací podmínky	v chladu a suchu při teplotě 1 - 10°C
Doba trvanlivosti	21 dní ode dne balení při dodržení skladovacích podmínek

STANDARD 0,5 KG

PRODUKTOVÝ LIST