

Produktová skupina:

DROŽDÍ

Droždí čerstvé



Název výrobku:

VIVO 15 KG A 25 KG

ČERSTVÉ PEKAŘSKÉ DROŽDÍ **VIVO** JE URČENO PRO PŘÍPRAVU **VŠECH DRUHŮ KYNUTÝCH TĚST** (KLASICKÉ PEČIVO, CHLEBA, MRAŽENÉ VÝROBKY, 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

pytel 15 kg a pytel 25 kg

Skladovací podmínky

v chladu a suchu při teplotě 1 - 10°C

Doba trvanlivosti

21 dní ode dne balení při dodržení skladovacích podmínek

VIVO 15 KG A 25 KG

PRODUKTOVÝ LIST