



Wheat Rype™

MEDITERRANO

СТАБИЛИЗИРАН ПШЕНИЧЕН КВАС ЗА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ С АРОМАТНИ БИЛКИ И ПОДПРАВКИ

Wheat Rype™ Mediterrano е стабилизиран със сол пшеничен квас, съдържащ ароматни билки и подправки. Той е създаден от висококачествено пшенично брашно и естествени стартерни култури, а добавените към него билки и подправки осигуряват прекрасен аромат на готовите тестени изделия. Хлябът, приготвен с Wheat Rype Mediterrano е с характерна структура, хрупкава коричка и вълшебно средиземноморско ухание, а постоянно му качество е трайно гарантирано.



Wheat Rype Mediterrano е първия квас с марка Livendo с добавени подправки и билки.



Лесафре България ЕООД

гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1;

Телефон: +359 2 873 1439

e-mail: office.bg@lesaffre.com

LESAFFRE
от 1853
ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ

ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ

НОРМА НА ВЛАГАНЕ

От 5 до 20% върху теглото на брашното (от 5 до 20kg на 100 кг брашно) в зависимост от желаната интензивност на аромата и вкуса.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Директно при замесване на тестото

ОПАКОВКА

10 кг в кофа

СЪХРАНЕНИЕ

Оригинално се съхранява между 2-8°C.

СЪСТАВКИ

Вода; пшенично брашно; сол (5 %); квасова стартерна култура от бактерии и дрожди. Изсушени билки и подправки (1.5%) (босилек, чесън, мащерка, риган, черен пипер); псилиумhusk * съдържа глутен

