



## Gepresste Backhefe Fermico 1 kg



Einzelverpackung 1 kg



Sammelverpackung 12 kg

### SPEZIFIKATION

Einzelverpackung 1 kg

Sammelverpackung 12 kg

Palette 816 kg

MwSt.-Satz 23%

Verbrauchsdatum 28 Tage

Logistische Mindestbestellung 1 Palette

Auftragsabwicklung bis zum 3 Arbeitstage

### ZUSÄTZLICHE BESCHREIBUNG

**Trockenmasse-Gehalt:** nicht weniger als 30%

durch die innerhalb von 2 Stunden

**Schubkraft:** freigesetzten Kohlendioxid-Mengen:

über 2000 ml CO<sub>2</sub>

**Konsistenz:** geschlossene, einheitlich strukturierte  
Masse

**Farbe:** cremefarben

**Geruch:** typisch für Hefe

**Aufbewahrungsbedingungen:** Temperatur 0°C bis +4°C

Die Backhefe FERMICO eignet sich  
zur Herstellung eines breiten

**Anwendung:** Kuchensortiments an: Hefekuchen,  
französischem Gebäck, mürben  
Hefekuchen, Brot und Brötchen

**Hersteller:** JSC Kharkiv Yeast Plant

