

fermico®

Gepresste Backhefe Fermico 0,5 kg



Einzelverpackung 0,5 kg



Sammelverpackung 10 kg

SPEZIFIKATION

Einzelverpackung 0,5 kg

Sammelverpackung 10 kg

Palette 800 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 CO₂

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

