

ДРОЖЖИ

ФЕРМИПАН СОФТ 2 в 1

Дозировка: в зависимости от рецептуры и способа тестоведения от 0,2 до 1,5 % от массы муки для приготовления теста со средним содержанием сахара (от 0 до 15% сахара по отношению к массе муки) уп. 500 гр.

для хлеба



ФЕРМИПАН КРАСНЫЙ

для приготовления теста без сахара или со средним его содержанием (от 0 до 10% сахара по отношению к массе муки) для пшеничного, ржаного хлеба, а также для батонов, уп. 500 гр.

батон+хлеб

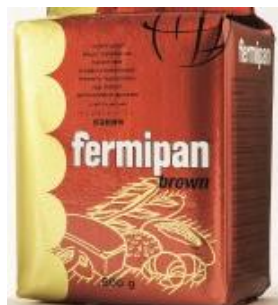


НОВИНКА

ФЕРМИПАН КОРИЧНЕВЫЙ

для приготовления теста с содержанием сахара более 10%. Тесто быстрее подходит, изделия имеют лучшие органолептические показатели: объем, пористость, цвет, вкус и аромат. Позволяет выпекать высокорецептурные изделия, не увеличивая дополнительно количество дрожжей.

сдоба



СОЛОД РЖАНОЙ

Солод сухой ржаной, ферментированный уп. 0,7 кг применяется в хлебопечении для придания ржаным и ржано-пшеничным изделиям более выраженного вкуса и неповторимого аромата



Дозировка: на 100 кг муки - 1 кг дрожжей

Хлебопекарные смеси

предлагаем Вам рецептуры на хлебобулочные изделия собственной разработки.

Дозировка смеси 15, 20, 30 % к 100 кг муки.

**«АЛЬПИЙСКАЯ»,
«КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ»,
«НЕМЕЦКАЯ РЖАНАЯ»,
"ШВЕДСКАЯ ГРЕЧИШНАЯ"**

мешок 15 кг.



Смесь хлебопекарная
**«Хлеб Заварной
темный»**

Смесь "Кернброд"
меш.5кг.
(темный лен, кунжут,
семена подсолнечника)
!!! НОВИНКА !!!

«НАЧО»
коробка 10 кг.



ЗАКВАСКА
«Деревенская»
коробка 10 кг.



Пищевой концентрат
ЧИАБАТТА
кор.10 кг



БЕЛОРУССКАЯ
кор. 10 кг

