

KVAS

SVEZI PEKOVSKI KVAS



Proizvaja:
Žito Intes d.d.
Meljska c. 19
2000 Maribor
DE Ljubljana
Slovenija



Ne le kvaliteta, tudi pomoč in svetovanje.

Kvas Fermipan vam omogoča proizvodnjo kruha in peciva z odlično strukturo in bogato aromo. Zagotovljena je konstantna kvaliteta in fermentacijska aktivnost kvasa, tako da lahko planirate čas fermentacije.

Za proizvodnjo dobrega kruha je pomembna dobra fermentacijska moč kvasa, zato priporočamo uporabo kvasa Fermipan. Takoj po zamesu testa prične nastajati plin, ki se tvori ves čas vzhajanja testa. Prav zaradi enakomernega nastajanja ogljikovega dioksida in arom, kvas Fermipan prispeva k nastanku odlične strukture in k izvrstnemu okusu kruha.

Blok kvasa vsebuje milijone živih kvasnih celic, ki so vir fermentacijske moči kvasa, zato moramo s kvasom ravnati s posebno pozornostjo.

Pakiranje:
10 kg (20 x 0,5 kg) v kartonski embalaži

Skladiščenje:
Skladiščimo v suhem in čistem prostoru pri temperaturi od 0°C do + 10°C

Rok uporabe: 45 dni

Priporočamo, da upoštevate pravilo prvi noter/prvi ven.