

■ PRODUKTARK

SPELTSURDEJ

**PRODUKTET:**

Flydende inaktiv surdej af speltmel. Perfekt til brug i speltbrød, men den fine, let syrlige surdej er også velegnet til mange andre typer specialbrød. Surdejen giver øget smag og aroma til dit bagværk samt en smidigere dej,

Speltsurdejen karakteriseres ved en let syrlig smag og duft, samt en fin lys farve.

Syregrad: ca. 60
Anbefalet dosering: 5-10% af melmængden

HOLDBARHED:

150 dage fra produktion

VARESTAMDATA:

Varenavn: Flydende surdej spelt
Varenr.: 802046

Pakning: Spand á 12 kg.

Udskriftsdato: 9. feb. 2023