



Produktname:

SAUER HELL & DUNKEL

Produktgruppe:

BROTVERBESSERER UND TEIGSÄUERUNGSMITTEL

Sauer hell und Sauer dunkel sind Backmittel für alle Vollkorn-, Schrot-, Roggen- und Roggenmischbrotsorten mit sorgfältig aufeinander abgestimmten Wirkstoffen für höchste Betriebssicherheit.

Dosierung: 2,5% auf Roggenmehl

Vorteile:

- für alle Führungsarten (direkt und kombiniert)
- wirkungsvoller Ausgleich von unterschiedlichen Mehlqualitäten (Auswuchsmehle, zu frische Mehle)
- maschinenfreundliche, gut knetbare, elastische Teige
- perfekte Wasserbindung
- optimaler Stärkeaufschluss
- elastische Krume mit gleichmäßiger Porung
- Brote mit Sauer hell oder Sauer dunkel sind höchst schmackhaft und haben
- ein volles, abgerundetes, duftendes Aroma
- Sauer dunkel gewährleistet eine kräftige, rustikal-dunkle Krumenfarbe

Artikelnummer	Sauer hell	100008706
	Sauer dunkel	100009012
Verkaufseinheit	Sack zu 30 kg	
Lagerbedingungen	kühl und trocken	

SAUER HELL & DUNKEL

PRODUKTBLATT



Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • www.lesaffre.at