



Slow Milling Ferment'tic

Art. Nr.: 904909
EAN Nr.: 4025819001747
Ref. Nr.: 20200706

Beschreibung

Slow Milling Ferment'tic ist eine backaktive Teigzutat die es dem Anwender ermöglicht mediterrane Gebäcke, Baguette, Spezialbrötchen und Weizenbrote herzustellen. Des Weiteren ist es als aromagebende Zutat für Weizenmischbrote und Feingebäcke (besonders Croissants) geeignet. Mit Slow Milling Ferment'tic hergestellte Gebäcke weisen einen unverwechselbares Aroma und ein grobes Porenbild auf, wobei auf eine zeit- und kostenintensive Vorteigführung und lange Teigruhen verzichtet werden kann.

Zutaten:

Weizenfermentvorteig getrocknet (**Weizenkeimmehl**, Hefe, Salz), Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Produktvorteil:

- alle Backwaren zeichnen sich durch einen differenzierenden, unvergleichlichen Geschmack aus
- keine Vorteigführungen notwendig
- Gebäcke erhalten eine grobe, glasige und feuchte Krume
- keine Langzeitführung erforderlich
- Gesamtherstellungszeit bei Baguette < 3 Std.
- Gär- Kühl- und Frosteranlagen werden entlastet
- Energiekosten für Gär- und Kälteanlagen entfallen
- verbraucherfreundliche Deklaration (Clean Label)

Anwendung:

4% bei Baguette, mediterranen Gebäcken und Weizenkleingebäcken. 3-4% als Aromazutat bei Broten und Feingebäcken.

Dosierung / Rezeptur:

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Slow Milling Ferment'tic	400 g
Salz	220 g
Hefe	180 g
Wasser	7.400 g
Gesamtteig	18.200 g

Eigenschaften

Erscheinung: bräunliches Pulver



Slow Milling Ferment'tic

Art. Nr.: 904909

Ref. Nr.: 20200706

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1558/373
Fett [g]	2,9
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,3
Kohlenhydrate [g]	70,7
davon Zucker [g]	23,5
Ballaststoffe [g]	2,8
Eiweiß [g]	13,2
Salz** [g]	2,8

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 18 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 15 kg Papiersäcken auf einer 840 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide, Milch, Soja, Ei sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.



Slow Milling Ferment'tic

Art. Nr.: 904909

Ref. Nr.: 20200706

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".