



DROŻDŻE UNIWERSALNE O NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI I SILE PĘDNEJ. Szczególnie polecane do pieczywa **mieszanego i pszennego**.

- ✓ bardzo wysoka efektywność w produkcji pieczywa pszennego, zwykłego, wyborowego i półcukierniczego, pieczywa mieszanego i pieczywa wytwarzanego na bazie ciast mrożonych
- ✓ szczególnie polecane w technologiach produkcji pieczywa opartych na mrożeniu ciast surowych i w odroczonej technologii wypieku pieczywa
 - ✓ doskonała stabilność we wszystkich zastosowaniach
- ✓ możliwość zastosowania we wszystkich fermentacjach po dobraniu odpowiedniej dozy

 **JAKOŚĆ**

 **STABILNOŚĆ**

 **EFEKTYWNOŚĆ**



okres przydatności do spożycia:
30 dni od dnia produkcji



sposób pakowania:
kostka - 500 g, każda kostka pakowana w papier,
5 kostek zapakowanych w celofan (baton)



warunki przechowywania:
w temp. pomiędzy +1°C a +10°C



opakowanie:
zbiorcze, kartonowe - 10 kg
karton z kodem EAN mieszczący 4 batony