



ROGGENSAUER 200

ÜBERSICHT

Roggensauer 200 ist ein getrocknetes Roggensauerteigkonzentrat, das auf natürlichem Weg mit Sauerteigbakterien fermentiert wurde. Der hohe Säuregrad, das ausdrucksstarke Aroma und die kräftige Farbe machen Roggensauer 200 zum idealen Rohstoff für roggenbetonte Brotsorten. Aber auch Weizengebäcke werden durch die Zugabe von Roggensauer 200 in Farbe und Aroma besonders ausgeprägt.

NUTZUNG

5 - 6 % auf Roggenmehl
0,5 - 2,0 % auf Weizenmehl



LAGERUNG

kühl und trocken ,
lichtgeschützt



HALTBARKEIT

365 Tage



BESCHAFFENHEIT

Pulver



ALLERGENE

Gluten (Roggen)



KATEGORIE

Brot und Brötchen, Sauerteige



AUSLOBUNGEN

Vegan, Vegetarisch



FERTIGPRODUKT

Baguette, Brot, Brötchen, Ciabatta



FUNKTION

Elastizität, Frischhaltung, Volumen, Weichheit