

ПРЯСНА

АЛМА ЛИБРЕ

избра и предлага на партньорите си
прясна – жива мая
за производствo на хляб
и всяка друга хлебарска употреба.

Концентрирана маса от натурални дрожди
(*saccharomyces cerevisiae*) която превръща
захарите (въглехидратите) на брашната във
въглероден диоксид и еталон. В резултат на
това, хлебните изделия втасват.
В процеса на тази ферментация се увеличава
обема на тестото.

МАЯТА ОСИГУРЯВА ОБЕМ

Квасите БЮКЕР не са мая.

**Квасите осигуряват,
МНОГО БОГАТ ВКУС,
НАТУРАЛНИ ХЛЕБНИ АРОМАТИ
ДВОЙНА ТРАЙНОСТ
ЗДРАВА ВЪТРЕШНА СТРУКТУРА
ХРУПКАВА ПРИЯТНА КОРА**

Маята активира квасите!

Код 210130

ПРЯСНА МАЯ 1кг.

Доза 2-2,5% върху брашното

Съхранение и транспортиране : 5oC

Срок на годност:30 дена след получаване (вижте опаковката)

По заявка на партньори на АЛМА ЛИБРЕ на седмична база

