

# Ingredientes de panificação



## **Aromaferm Durum Ferment 110**

**Massa madre de trigo desidratada.**

Obtém-se pães com excelente aroma e sabor, ligeiramente ácido, muito agradável ao palato. Os pães apresentam bom volume e destacam-se, em particular, pela sua còdea crocante e cor dourada intensa. O miolo é branco e macio, com alveolado aberto. Perfeito para aplicar em todos os tipos de pães, quando se procura dar um toque diferenciador, de forma rápida e fácil.

### **Aplicação Recomendada:**

3 a 5% sobre o peso da farinha.

Adicionar à amassadura com os restantes ingredientes.

**Embalagem:** Saco de 12.5Kg

**Vida Útil:** 12 Meses