



# LUONNOLLISIA RATKAISUJA LEIVONTAAN

## FERMENTA, fermentoitu vehnäjäuho

**Paranna säilyvyyttä ilman lisäaineita**

Leipurin FERMENTA, fermentoitu vehnäjäuho on luonnollinen vaihtoehto leivontaan. Tuotteiden säilyvyys paranee ilman e-koodeja tai muita lisäaineita. Fermentoidulla vehnäjäuholla varmistat lopputuotteiden tuoreen ja pehmeän tuntuman ilman pelkoa nopeasta pilaantumisesta.



[LEIPURIN.COM](https://leipurin.com)

**LEIPURIN®**

# FERMENTA

## Luonnollisesti parempaa säilyvyyttä

Leipurin fermentoitu vehnä jauho tulee italialaiselta leipomoalan edelläkävijältä. Yli 30 vuotta leipomoalalle luonnollisia ratkaisuja tuottanut Millbo panostaa tuotekehitykseen ja erottuu kilpailijoistaan innovatiivisuutensa ansiosta.



### MIKSI FERMENTOITU VEHNÄJAUHO?

- ✓ Luonnollinen
- ✓ Ei lisäaineita
- ✓ Parantaa säilyvyyttä
- ✓ Tuore ja pehmeä lopputuote

## PEHMEÄT SÄMPYLÄT

### PEHMEÄT SÄMPYLÄT

920575	Leipurin Monix	2 000 g
562622	Idätetty vehnänjyvä	1 500 g
970001	Vehnäjauho	7 300 g
920772	Soffino	150 g
562488	Safarin esiliisteröity vehnä jauho	200 g
295249	Vehnägluteeni	400 g
307200	Bene-via tuorehiiva	400 g
414557	Suola	200 g
956113	Taikina TT	400 g
410878	Leipomosiirappi	200 g
562674	Fermenta	200 g
	Vesi 12 °C	5 800 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>18 750 g</b>



Tee tilaus kätevästi suoraan verkkokaupasta tai perinteisesti myyntipalvelun kautta!

### TYÖOHJEET

Kappalepaino	80 g
Taikinan sekoitusaika	2 + 6 min
Taikinakone	Spiraali
Taikinan lämpötila	25 °C
Patalepo	Ei

Nostatusaika	90 min
Nostatuslämpötila	32 °C
Kosteusprosentti	78
Paistolämpötila	230 °C (kiertoilmahuoneissa 185 °C)
Paistoaika	12 min

### LEIPURIN FERMENTOITU VEHNÄJAUHO

562674

FERMENTA fermentoitu vehnä jauho

25 kg