



FERMENT NATURAKS

Varenr.: 3078004

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	48



FERMENT NATURAKS - AKTIV SURDEJ TIL BRØDBAGNING med Ferment kan du lave en bageklar og aktiv surdej på 15-30 minutter. Surdejen kan erstatte gær og kan bruges til både rug-og hvededeje. Når du anvender Ferment ? aktiv surdej, får du et ensartet resultat, høj brødkvalitet og en rund og moderat surdejssmag.

EN NYHED ? FULD AF FORDELE

Din genvej til smagfulde surdejsbrød uden at gå på kom-promis med håndværk, smag og kvalitet.

1. AKTIV SURDEJ PÅ 15-30 MINUTTER
2. FLEKSIBEL OG HURTIG PROCES
4. NEM AT ANVENDE
5. INTET SPILD

FREMANGSMÅDE

Bland ferment og vand (30°C) i forholdet 1:1. Lad surdejen stå i 15-30 minutter for at aktivere den, hvorefter den er klar til anvendelse.

ANVENDELSE

Fermentmel skal altid blandes med vand og aktiveres 15-30 minutter før anvendelse.

Beregn altid mængden af fermentmel ud fra den melmængde, der indgår i opskriften. Vejl. dosering er 5-10 % Ferment pr. kg mel, svarende til 50-100 g pr. kg mel.

Dosering afhænger af opskrift, proces og ønsket liggetid/hævetid. Omregnet til færdig aktiv surdej (fermentmel + vand) svarer det til 100-200 g aktiv surdej pr. kg

mel.

Ferment NaturAks er formålet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Ferment - aktiv surdej er mærket **Dansk Mel** og **Valsemøllens NaturAks®**, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet, dyrket høstet og malet i Danmark. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.