



20 kg im Mehrweggebinde



10 kg im Karton



5 kg im Karton



24 x 42 g im Karton

Backhefe

Backhefe mit Rohstoffen aus der einheimischen Landwirtschaft

- für alle Brote und Backwaren geeignet
- universell verarbeitbar: direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung
- auch für individuelle Rezepte, entsprechend dem handwerklichen Können

Backhefe

Anwendungsbereich

Mit Rohstoffen aus der einheimischen Landwirtschaft (Rübenmelasse und Zuckerdicksaft) natürlich – fermentativ und mittels modernster Technologie gezüchtete Backhefe der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*. Durch ihre Kohlensäurebildung lockert sie Brotteige und Backwaren aller Art und verleiht ihnen willkommene Aromastoffe.

Spezifikation

- siehe separate Dokumente (A03010 / A03011 / A03012)
 - Trockensubstanz 30 % bis 32 %
-

Deklaration

- Backhefe oder Hefe
-

Verarbeitung

- für alle Brote und Backwaren geeignet
- universell verarbeitbar: direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung
- auch für individuelle Rezepte, entsprechend dem handwerklichen Können

Haltbarkeit / Lagerung

- mindestens bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum haltbar
 - Backhefe ist ein Frischprodukt und muss im Kühlraum oder Kühlschrank bei 2°C bis 5°C, kühl und trocken gelagert werden
 - Frische Backhefe kann tiefgekühlt werden, ihre Triebkraft verringert sich aber geringfügig und sie kann beim Auftauen flüssig werden. Bitte beachten: Schnell einfrieren – langsam auftauen, dabei Cellophan entfernen.
-

Verpackung

- 20 kg im Kunststoffmehrweggebinde
- 10 kg in einer Kartonverpackung
- 5 kg in einer Kartonverpackung
- 24 × 42 g in einer Kartonverpackung

Produktion und Vertrieb

Hefe Schweiz AG | Hauptstrasse 11 | CH 9507 Stettfurt
Tel. +41 (0) 52 369 63 63 | Fax +41 (0) 52 369 63 69
info@hefe.ch | www.hefe.ch

Art.-Nr. Hefe Schweiz

0051 Würfelhefe (24 × 42 g)
0040 Heferahm (ca. 1000 l)
0005 Karton (5 kg)
0010 Karton (10 kg)
0030 Mehrweggebinde (20 kg)

Art.-Nr. Pistor

149 Würfelhefe (24 × 42 g)
145 Karton (5 kg)
140 Karton (10 kg)
141 Mehrweggebinde (20 kg)