



BIO

Bio-Zertifizierung



20 kg im Mehrweggebinde



10 kg im Karton



2.5 kg im Karton



24 x 42 g im Karton

Backhefe Bio Knospe

Backhefe aus kontrolliert biologischen Rohstoffen

- 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 Bio Knospe

Anwendungsbereich

In einer natürlichen Fermentation, mittels modernster Technologie und unter Verwendung von biologischen Rohstoffen gewonnene Backhefe zur Anwendung in allen Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen der Bio Suisse (Knospe) und anderen Bio-Labels genügen müssen.

Spezifikation

- entsprechende Dokumente auf Wunsch erhältlich
 - Trockensubstanz 30 % bis 32 %
-

Deklaration

- Biobackhefe oder Backhefe Bio Knospe
- Lizenz Bio Suisse: Erfüllt die Anforderungen der Bio Suisse (Knospe). Entsprechende Dokumente werden auf Wunsch gestellt.

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
 - kühl und trocken lagern, 2°C bis 5°C, im Kühlraum oder Kühlschrank
 - Backhefe Bio Knospe eignet sich nicht zur Tiefkühlung!
-

Verpackung

- 20 kg im Kunststoffmehrweggebinde
- 10 kg in einer Kartonverpackung
- 2.5 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

0071 Karton (2.5 kg)
0070 Karton (10 kg)
0072 Mehrweggebinde (20 kg)

Art.-Nr. Pistor

139 Karton (10 kg)