



hefe bio



# Biohefe

## Die bewusste Wahl

Die Biohefe ist wichtiger Bestandteil sämtlicher Backwaren, welche die strengen Richtlinien von Bio Suisse (Knospe) oder von anderen Biolabels erfüllen müssen. Unsere seit 2004 zertifizierte Biohefe wird durch modernste Technologie in einer natürlichen Fermentation aus Biorübenmelasse gewonnen.





## Biohefe

### Die bewusste Wahl

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Karton, 12 x 42 g (500 g)	Art.-Nr. 0063	
	Karton, 5 x 500 g (2,5 kg)	Art.-Nr. 0071	Art.-Nr. 202
	Karton, 20 x 500 g (10 kg)	Art.-Nr. 0070	Art.-Nr. 139
	Harass, 40 x 500 g (20 kg)	Art.-Nr. 0072	



**BIO** Bio-Zertifizierung

#### VORTEILE

- Für alle Bio-Brote und Bio-Backwaren geeignet
- Universell einzusetzen: direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung
- Auch für individuelle Rezepte, entsprechend dem handwerklichen Können

#### 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

- Lizenz Bio Suisse: Erfüllt die Anforderungen der Bio Suisse (Knospe). Entsprechende Dokumente auf Wunsch erhältlich.
- Trockensubstanz 30 Prozent bis 32 Prozent

#### Deklaration

- Biobackhefe oder Backhefe Bio Knospe

#### 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! Sie verliert zu viel an Triebkraft.