



Backhefe

Die traditionelle Zutat

Die Backhefe hat bei uns im Haus eine lange Tradition. Gezüchtet wird unsere Backhefe mit Rohstoffen aus unserer Region. Namentlich sind das Rübenmelasse und Zuckerdicksaft aus der nahe gelegenen Zuckerfabrik Frauenfeld.



Backhefe

Die traditionelle Zutat

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Karton, 12 x 42 g (500 g)	Art.-Nr. 0062	
	Karton, 24 x 42 g (1 kg)	Art.-Nr. 0051	Art.-Nr. 149
	Karton, 10 x 500 g (5 kg)	Art.-Nr. 0005	Art.-Nr. 145
	Karton, 20 x 500 g (10 kg)	Art.-Nr. 0010	Art.-Nr. 140
	Harass, 40 x 500 g (20 kg)	Art.-Nr. 0030	Art.-Nr. 141

VORTEILE

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

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 Prozent bis 32 Prozent

Deklaration

- Backhefe oder Hefe

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.