



VitaD Hefe

Die Hefe mit Vitamin D Kick

Ein Mangel an Vitamin D kann sich in vielerlei Hinsicht bemerkbar machen. Das Sonnenschein-Vitamin ist ein essentieller Nährstoff für den Knochenstoffwechsel und das Immunsystem.



VitaD Hefe

Backhefe inklusive Vitamin D Kick

	Produkt, Verpackung	Hefe Schweiz	Pistor
	Karton, 20 x 500 g (10 kg)	Art.-Nr. 0025	Art.-Nr. 22083
	Kundenflyer (1 Pack à 100 Stk.)	Zu bestellen auf hefe.ch/vitaD	
	Dispenser	Zu bestellen auf hefe.ch/vitaD	
	Plakat A3	Zu bestellen auf hefe.ch/vitaD	
	Wobblers für Regal	Zu bestellen auf hefe.ch/vitaD	
	Brotlabel (1 Pack à 100 Stk.)	Zu bestellen auf hefe.ch/vitaD	

WARUM VITAMIN D?

- Vitamin D wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.
- Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.
- Vitamin D trägt zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion bei.
- Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei, ebenfalls bei Kindern.

Anwendungsbereich

Mit Rohstoffen aus der einheimischen Landwirtschaft (Rübenmelasse und Zuckerdicksaft) natürlich – fermentativ und mittels modernster Technologie gezüchtete Backhefe der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*. Anzuwenden wie die traditionelle Backhefe.

Vitamin D Gehalt

- VitaD Hefe enthält >70 µg Vitamin D pro 100 g Hefe
- Der Höchstwert für Backwaren beträgt 5 µg pro 100 g Backware
- Bei einem Basisrezept mit 3 % VitaD Hefe enthalten 100 g Ihrer Backwaren ca. 1.5 µg Vitamin D. Dies entspricht 30 % des empfohlenen Tagesbedarfs.

Deklaration

- Backhefe mit Vitamin D

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.