

ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

Η **ERNST BÖCKER GmbH & Co** είναι η Νο. 1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με **φυσική ζύμωση** και **καλλιέργειες προζυμίου** που διατηρεί απaráλλαχτες από τις αρχές του 1900 μέχρι σήμερα. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER είναι έτοιμα προς χρήση και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!**



Διατίθενται αποξηραμένα, σε μορφή πάστας και σε υγρή μορφή. Συνδυάζονται με μαγιά, **δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα** ενώ στη ζύμη του ψωμιού δεν χρειάζεται να προστεθεί βελτιωτικό. Ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και έτοιμα προς χρήση..... **για να σας λύσουν τα χέρια!**

Τα προζύμια BÖCKER αποτελούν βασικό εργαλείο κάθε επαγγελματία αρτοποιού αφού:

- **Απλοποιούν μία πολύ χρονοβόρα και πολύπλοκη διαδικασία** καθώς είναι σταθερά όλο το χρόνο και έτοιμα προς χρήση.
- **Διασφαλίζουν το ίδιο πάντα τελικό αποτέλεσμα** λόγω του ότι έχουν σταθερή οξύτητα και pH.
- **Προσφέρουν μεγαλύτερη οικονομία** αφού αυξάνουν τη συγκράτηση νερού και την ελαστικότητα της ζύμης στο ζυμωτήριο, έχουν σταθερότητα στη στόφα και δίνουν καλύτερη διόγκωση στο ψήσιμο.
- **Εξασφαλίζουν τελικό προϊόν που κερδίζει τις εντυπώσεις** αφού αναβαθμίζουν, από κάθε άποψη, τα τεχνικά χαρακτηριστικά των αρτοσκευασμάτων σας.



BÖCKER 100

Υγρό προζύμι από σιτάρι, φυτόρ σιταριού και σίκαλη με υψηλή οξύτητα.

- Χαρίζει εξαιρετική γεύση και άρωμα, τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα.
- Για παραδοσιακά χωριάτικα ψωμιά ολικής άλεσης και σίκαλης
- Δοσολογία:
1 - 6 % επί του αλεύρου

Συσκευασία: Bag in Box 10 κιλών

